Oecon. 56 c

<36616388740015
<36616388740015
Bayer. Staatsbibliothek

Erklärung des Titelkupfers.

In der Tiefe eines nach dem allerneusten Geschmacke, das heißt, mit einem Ameublement im alleraltesten Style dekorirten Zimmers, erblickt man ein Bücherbrett, statt der Bücher mit allen Arten von Nahrungs- und Lebensmitteln, vorzüglich mit Leckerbissen versehen. Unter ihnen brilliren besonders ein Spahnferkel, Pasteten, verschiedener Form und Gattung, ungeheure Schlackwürste, und andere Näschereien; dazu eine stattliche Zahl von Wein- und Likeurbouteillen, Gefäße mit eingemachten Früchten und Konfituren u. s w.

Statt des Lüstres hängt am Plafond ein Riese von westphälischen Schinken.

Vorn steht eine ausgesuchte servirte Tafel; angerichtet für mehr, als fünf Personen. Man sieht aber nur zwei Kouverts.

Ein Buffet, auf dem der zweite Gang steht, und ein stummer Kammerdiener zwischen den beiden Stühlen, zeigt an, daß man allein und ohne die lästige Gegenwart naseweiser Bedienten speisen will.

*Bibliotek eines Leckermauls
im XIX Jahrhundert.*

Almanach
für
Leckermäuler
oder
Küchen- und Tafelkalender.

Von
einem alten Liebhaber.

Aus dem Französischen.

Enthält eine Anleitung, köstlich zu schmausen, den Appetit zu reizen und zu stillen; auch die edle Eß- und Verdauungskunst auf das glänzendste, vollkommenste und befriedigendste zu pflegen und auszubilden.

Wien und Hamburg, 1804.

75
BG mit Schild

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Die Köchin

wie

sie seyn sollte

oder

neueste Restauration

zu Paris.

Ein

Noth- und Hülfsbüchlein

für Damen.

Mit einem Kupfer.

Wien und Hamburg, 1804.

Kalender

für

das Jahr 1804.

Bewegliche Feste im Christl. Kalender.

Im Gregorianischen, oder neuen Kalender.	Im Julianischen, oder alten Kal.
Septuagesima den 29. Jan.	den 6. Febr.
Aschermittwoch den 15. Febr.	— 23. Febr.
Ostersonntag den 1. April.	— 8. Apr.
Himmelfahrtst. d. 10. Mai.	— 17. Mai.
Pfingstsonntag d. 20. —	— 27. Mai.
1. Adventssonnt. d. 2. Dec.	— 9. Decemb.

Quatember.

1 Quatember den 22. Febr.	den 29. Febr.
2 — — — — 23. Mai.	— 30. Mai.
3 — — — — 19. Sept.	— 26. Sept.
4 — — — — 19. Dec.	— 26. Dec.

Vornehmste Feste der Juden.

Den 26. Febr. (14. Adar) Purim. Hamansfest.
— 27. März (15. Nisan) Osterfest.
— 16. May (6. Sivan) Pfingstfest.
— 17. Julii (9. Abh.) Jerusalems Zerstörung.
— 6. Sept. (1. Tisri) Neujahr 5565.
— 15. — (10. Tisri) Versöhnungsfest, Lange Nacht.
— 20. — (15. Tisri) Laubhüttenfest.
— 28. — (23. Tisri) Gesetzfreude.

Finsternisse des 1804ten Jahres.

In diesem Jahre ereignen sich zwei Sonnen- und zwei Mondfinsternissen, wovon in unsern Gegenden von Europa eine Sonnen- und eine Mondfinsterniß sichtbar seyn werden.

Die erste ist eine bei uns sichtbare Mondfinsterniß, den 26. Januar des Nachts. Der Anfang der Finsterniß geschieht auf der Erde um 8 Uhr 40 Minuten des Abends, das Ende um 11 Uhr 1 Minute. Die Größe erstreckt sich auf 5 Zoll.

Die Zweite ist eine bei uns sichtbare große Sonnenfinsterniß den 11. Februar, um Mittag. Der Anfang der Finsterniß ist um 11 Uhr 18 Minuten Vormittag, das Ende um 1 Uhr 54 Minuten Nachmittag. Die Größe erstreckt sich auf 10 Zoll.

Die Dritte ist eine bei uns unsichtbare Mondfinsterniß den 22. July des Abends.

Die Vierte ist eine bei uns unsichtbare Sonnenfinsterniß den 5. August des Nachts. Sie ist nur im stillen Meere, in Südamerika u. a. Gegenden zu beobachten.

JANUAR hat 31 Tage.			Ruß. Dec.		FrR.J.XII.	
1.	S.	Neu Jahr	20	4. Adv.	10	*Nivôse*
2.	M.	Abel, Seth	21		11	
3.	D.	Enoch	22		12	
4.	M.	Isabella	23		13	
5.	D.	Simon	24		14	
6.	F.	H. drei Könige	25	Christf.	15	
7.	S.	Raymund	26		16	
8.	S.	1. Epiphan	27	☉. n.	17	
9.	M.	Martialis	28	Christf.	18	
10.	D.	Paul Eins.	29		19	
11.	M.	Mathilda	30		20	
12.	D.	Reinhold	31		21	
13.	F.	Hilarius	1	Januar	22	
14.	S.	Felix.	2		23	
15.	S.	2. Epiphan	3	☉. n.	24	
16.	M.	Marcellus	4	Neujahr	25	
17.	D.	Anton	5		26	
18.	M.	Prisca	6	Ersch. Ch.	27	
19.	D.	Sara	7		28	
20.	F.	Fab. Sebast.	8		29	
21.	S.	Agnes	9		30	
22.	S.	3. Epiphan	10	☉. 1.	1.	*Pluviôse*
23.	M.	Emerentia	11	Epiph.	2	
24.	D.	Thimotheus	12		3	
25.	M.	Pauli Bek.	13		4	
26.	D.	Policarpus	14		5	
27.	F.	Joh. Chrys.	15		6	
28.	S.	Carolus	16		7	
29.	S.	Septuagesima	17.	☉. 2.	8	
30.	M.	Adelgunda	18		9	
31.	D.	Virgilius	19		10	

FEBRUAR hat 29 Tage			Ruß. Jan.	FrK.J.XII.
1.	M.	Brigitta	20	11 *Pluviose*
2.	D.	Bar. Rein. Lichtm.	21	12
3.	F.	Blasius	22	13
4.	S.	Veronika	23	14
5.	S.	Sexagesima	24 ☉. 3.	15
6.	M.	Dorothea	25	16
7.	D.	Sichard	26	17
8.	M.	Ralomon	27	18
9.	D.	Apollonia	28	19
10.	F.	Scholastica	29	20
11.	S.	Euphrosina	30	21
12.	S.	Esto mihi	31 ☉. 4.	22
13.	M.	Jordan	1 Februar	23
14.	D.	Fastnacht	2 Mar. R.	24
15.	M.	Aschermittwoch	3	25
16.	D.	Juliana	4	26
17.	F.	Constantia	5	27
18.	S.	Concordia	6	28
19.	S.	1 Invocavit	7 ☉. 5.	29
20.	M.	Eucharius	8	30
21.	D.	Eleonora	9	1 *Ventôse*
22.	M.	Quatember	10	2
23.	D.	Reinhard	11	3
24.	F.	Schalttag	12	4
25.	S.	Matthias Ap.	13	5
26.	S.	2 Reminisc.	14 ☉. 6.	6
27.	M.	Nestorius	15	7
28.	D.	Justus	16	8
29.	M.	Renata	17	9

MÄRZ hat 31 Tage.			Ruß. Febr.	Fr. R. J. XII.
1.	D.	Albinus	18	10 *Ventôse*
2.	F.	Simplicius	19	11
3.	S.	Kunigunda	20	12
4.	S.	3 Oculi	21 B. Sept.	13
5.	M.	Friedrich	22	14
6.	D.	Fridolinus	23	15
7.	M.	Mitfasten	24 Schaltt.	16
8.	D.	Philemon	25 Matth.	17
9.	F.	40 Ritter	26	18
10.	S.	Alexander	27	19
11.	S.	4. Lätare	28 B. Sexa.	20
12.	M.	Gregor	29	21
13.	D.	Ernestus	1 März.	22
14.	M.	Zacharias	2	23
15.	D.	Christoph	3	24
16.	F.	Henrietta	4	25
17.	S.	Gertraud	5	26
18.	S.	5 Judica	6 B. Estom.	27
19.	M.	Josephus	7	28
20.	D.	Hubertus	8 Fastnacht	29
21.	M.	Benedict	9 Ascherm.	30
22.	D.	Casimir	10	1 *Germinal*
23.	F.	Eberhard	11	2
24.	S.	Gabriel	12	3
25.	S.	6 Palms. Mar. Verk.	13 B. Inv.	4
26.	M.	Emanuel	14	5
27.	D.	Rupertus	15	6
28.	M.	Malchus	16 Quat.	7
29.	D.	Gr. Donnerstag	17	8
30.	F.	Charfreitag.	18	9
31.	S.	Romanus	19	10

APRIL hat 30 Tage.			Ruß. März	FrR.J.XII.
1.	S.	Ostersonntag	20 V. 2. R.	11 *Germin.*
2.	M.	Ostermontag	21	12
3.	D.	Osterdienstag	22	13
4.	M.	Ambrosius	23	14
5.	D.	Maximus	24	15
6.	F.	Irenäus	25 Mar. V.	16
7.	S.	Egesippus	26	17
8.	S.	1. Quasimod.	27 V. 3. Oc.	18
9.	M.	Bogislaus	28	19
10.	D.	Daniel	29	20
11.	M.	Julius	30	21
12.	D.	Eustorgius	31	22
13.	F.	Patricius	1 April	23
14.	S.	Tiburt	2	24
15.	S.	2. Mis. Dom.	3. V. 4. Lät.	25
16.	M.	Aaron	4	26
17.	D.	Rudolphus	5	27
18.	M.	Valerian	6	28
19.	D.	Hermagen	7	29
20.	F.	Sulpitius	8	30
21.	S.	Adolarius	9	1 *Floréal*
22.	S.	3. Jubilate.	10 V. 5 Jud.	2
23.	M.	Georg	11	3
24.	D.	Albertus	12	4
25.	M.	Markus Ev.	13	5
26.	D.	Cletus	14	6
27.	F.	Anastasius	15	7
28.	S.	Vitalis	16	8
29.	S.	4 Cantate	17 V. 6. P.	9
30.	M.	Eutropius	18	10

MAY hat 31 Tage.			Ruß. April	Fr.K.J.XII.
1.	D.	Phil. Jacobi	19	11 *Floréal*
2.	M.	Sigismund	20	12
3.	D.	Erfindung	21 G. Don.	13
4.	F.	Horian	22 Charfr.	14
5.	S.	Gotthard	23	15
6.	S.	5 Rogate	24 B. Ost.	16
7.	M.	Gottfried	25 Ostern	17
8.	D.	Stanislaus	26 Ostern	18
9.	M.	Hiob	27	19
10.	D.	Himmelf. Chr.	28	20
11.	F.	Adolph	29	21
12.	S.	Pancratius	30	22
13.	S.	6. Exaudi	1 Mai B.	23
14.	M.	Christian	2 (1 Quasi.	24
15.	D	Sophia	3	25
16.	M.	Peregrinus	4	26
17.	D.	Eibertus	5	27
18.	F.	Liborius	6	28
19.	S.	Potentia	7	29
20.	S.	Pfingstsonntag	8 B. 2. Mis.	30
21.	M.	Pfingstmontag	9 (Dom.	1 *Prairial*
22.	D.	Pfingstdienstt.	10	2
23.	M.	Quatember	11	3
24.	D.	Esther	12	4
25.	F.	Urbanus	13	5
26.	S.	Beda	14	6
27.	S.	Trinit. Fest	15 B. 3. Ju-	7
28.	M.	Wilhelm	16 (bilate	8
29.	D	Christian	17	9
30.	M.	Wigand	18	10
31.	D.	Petronella	19	11

JUNIUS hat 30 Tage.			Ruß.	Mai	FrK.J. XII.
1.	F.	Nicomedes	20		12 *Prairial*
2.	S.	Marquard	21		13
3.	S.	1. S. n. Trinit.	22	B. 4.	14
4.	M.	Carpasius	23	Cant.	15
5.	D.	Bonifacius	24		16
6.	M.	Benignus	25		17
7.	D.	Frohnleichn. F.	26		18
8.	F.	Medartus	27		19
9.	S.	Primus.	28		20
10.	S.	2. S. n. Trinit.	29	B. 4.	21
11.	M.	Barnabas	30	Rog.	22
12.	D.	Basilides	31		23
13.	M.	Tobias	1	Junius	24
14.	D.	Antonia	2	Himmelf.	25
15.	F.	Vitus	3		26
16.	S.	Justina	4		27
17.	S.	3. S. n. Trinit.	5	B. 5. Ex.	28
18.	M.	Arnolphus	6		29
19.	D.	Gervasius	7		30
20.	M.	Silverius	8		1 *Messid.*
21.	D.	Albanus	9		2
22.	F.	Achatius	10		3
23.	S.	Basilius	11		4
24.	S.	4. S. n. Tr. J. Täuf.	12	Pfingst.	5
25.	M.	Elogius	13	Pfingst.	6
26.	D.	Jeremias	14	Pfingst.	7
27.	M.	Philippina	15	Quat.	8
28.	D.	Leo Josua	16		9
29.	F.	Petri Paul	17		10
30.	S.	Paul. Geb.	18		11

JULIUS hat 31 Tage.			Ruß. Jun.	FrK.J.XII.
1.	S.	5. S. n. Trinit.	19 B. Trin.	12 *Messid.*
2.	M.	Mar. Heims.	20	13
3.	D.	Cornelius	21	14
4.	M.	Ulricus	22	15
5.	D.	Charlotta	23	16
6.	F.	Esaias	24 J. Täuf.	17
7.	S.	Willibald	25	18
8.	S.	6. S. n. Trinit.	26 B. Trin.	19
9.	M.	Gottlob	27	20
10.	D.	Jacobina	28	21
11.	M.	Pius	29 P. u. P.	22
12.	D.	Heinrich	30	23
13.	F.	Margaretha	1 Julius	24
14.	S.	Bonavent	2	25
15.	S.	7. S. n. Trinit.	3	26
16.	M.	Ruth	4	27
17.	D.	Alexius	5	28
18.	M.	Maternus	6	29
19.	D.	Rufina	7	30
20.	F.	Elias	8	1 *Thermid.*
21.	S.	Praxedes	9	2
22.	S.	8. S. n. Trinit.	10 B. 3. Tr.	3
23.	M.	Apollinar	11	4
24.	D.	Christina	12	5
25.	M.	Jacobus	13	6
26.	D.	Anna	14	7
27.	F.	Martha	15	8
28.	S.	Pantaleon	16	9
29.	S.	9. S. n. Trinit.	17 B. 4. Tr.	10
30.	M.	Abdon	18	11
31.	D.	Thrasibulus	19	12

AUGUST hat 31 Tage.			Ruß. Jul.	FrK. J. XII.
1.	M.	Petri Kett.	20	13 *Therm.*
2.	D.	Gustavus	21	14
3.	F.	Augustus	22	15
4.	S.	Dominikus	23	16
5.	S.	10 S. n. Trinit.	24 B. 5. Tr.	17
6.	M.	Verk. Christi	25 Jacob	18
7.	D.	Donatus	26	19
8.	M.	Cyriacus	27	20
9.	D.	Ericus	28	21
10.	F.	Laurentius	29	22
11.	S.	Herrmann	30	23
12.	S.	11. S. n. Trinit.	31 B. 6. Tr.	24
13.	M.	Hypolitus	1 August	25
14.	D.	Eusebius	2	26
15.	M.	Mar. Himmelf.	3	27
16.	D.	Isaac	4	28
17.	F.	Augustus	5	29
18.	S.	Agapetus	6	30
19.	S.	12. S. n. Trinit.	7 B. 7. Tr.	1 *Fructidor*
20.	M.	Bernhard	8	2
21.	D.	Hartwig	9	3
22.	M.	Symphor	10	4
23.	D.	Zachäus	11	5
24.	F.	Bartholomäus	12	6
25.	S.	Ludwig	13	7
26.	S.	13. S. n. Trinit.	14 B. 8. Tr.	8
27.	M.	Gebhard	15 M. Him.	9
28.	D.	Augustinus	16	10
29.	M.	Joh. Ent.	17	11
30.	D.	Rebecca	18	12
31.	F.	Paulinus	19	13

SEPTEMBER hat 30 Tage.			Ruß. Aug.	FrR.J. XII.
1.	S.	Egidius	20	14 *Fructid.*
2.	S.	14. S. n. Trinit.	21 B. 9. Tr.	15
3.	M.	Mansuetus	22	16
4.	D.	Moses	23	17
5.	M.	Herkules	24 Barthol.	18
6.	D.	Magnus	25	19
7.	F.	Regina	26	20
8.	S.	Mar. Geb.	27	21
9.	S.	15. S. n. Trinit.	28 B. 10 Tr.	22
10.	M.	Jodokus	29	23
11.	D.	Protus	30	24
12.	M.	Syrus	31	25
13.	D.	Amatus	1 Septemb.	26
14.	F.	† Erhöhung	2	27
15.	S.	Nicodemus	3	28
16.	S.	16 S. n. Trinit.	4 B. 11. Tr.	29
17.	M.	Lampertus	5	30
18.	D.	Titus	6	1 Jours compl.
19.	M.	Quatember	7	2
20.	D.	Fausta	8	3
21.	F.	Matthäus	9	4
22.	S.	Mauritius	10	5
23.	S.	17. S. n. Trinit.	11 B. 12 Tr.	1 *Vendé-*
24.	M.	Gerhard	12	2 *miaire*
25.	D.	Cleophas	13	3 *XIII. an-*
26.	M.	Cyprian	14	4 *née*
27.	D.	Cos. Dam.	15	5
28.	F.	Wenzel	16	6
29.	S.	Michael	17	7
30.	S.	18. S. n. Trinit.	18 B. 13 Tr.	8

OCTOBER hat 31 Tage.		Ruß. Sept.	Frk J. XIII
1. M.	Remigius	19	9 *Vendem.*
2. D.	Leodegarius	20	10
3. M.	Jairus	21 Quat.	11
4. D.	Franciscus	22	12
5. F.	Placidus	23	13
6. S.	Fides	24	14
7. S.	19. S. n. Trinit.	25 B. 14 Tr.	15
8. M.	Pelagius	26	16
9. D.	Dionysius	27	17
10. M.	Gideon	28	18
11. D.	Burkhard	29 Michael	19
12. F.	Maximilian	30	20
13. S.	Colomann	1 October	21
14. S.	20. S. n. Trinit.	2 B. 15. Tr.	22
15. M.	Hedwig	3	23
16. D.	Gallus	4	24
17. M.	Florentina	5	25
18. D.	Lucas	6	26
19. F.	Ferdinand	7	27
20. S.	Wendelina	8	28
21. S.	21. S. n. Trinit.	9 B. 16. Tr.	29
22. M.	Cordula	10	30
23. D.	Severinus	11	1 *Brumaire*
24. M.	Salomo	12	2
25. D.	Wilhelmina	13	3
26. F.	Amandus	14	4
27. S.	Sabina	15	5
28. S.	22 S. n. Trinit.	16 B. 17 Tr.	6
29. M.	Narcissus	17	7
30. D.	Hartmann	18	8
31. M.	Wolfgang	19	9

NOVEMBER hat 30 Tage.		Ruß. Oct.	FrRJ.XIII
1. D.	Aller Heiligen	20	10 *Brum.*
2. F.	Aller Seelen	21	11
3. S.	Gottlieb	22	12
4. S.	23. S. n. Trinit.	23 W. 18 Tr.	13
5. M.	Blandina	24	14
6. D.	Leonhard	25	15
7. M.	Erhard	26	16
8. D.	Gekrönte	27	17
9. F.	Theodoras	28	18
10. S.	Probius	29	19
11. S.	24. S. n. Trinit.	30 W. 19 Tr.	20
12. M.	Jonas	31	21
13. D.	Briccius	1 Novemb.	22
14. M.	Levinus	2	23
15. D.	Leopold	3	24
16. F.	Ottmar	4	25
17. S.	Hugo	5	26
18. S.	25. S. n. Trinit.	6 W. 20. Tr.	27
19. M.	Elisabetha	7	28
20. D.	Aemilie	8	29
21. M.	Mar. Opfer	9	30
22. D.	Cäcilia	10	1 *Frimaire*
23. F.	Clemens	11	2
24. S.	Chrysogon	12	3
25. S.	26 S. n. Trinit.	12 W. 21 Tr.	4
26. M.	Conrad	14	5
27. D.	Busse	15	6
28. M.	Günther	16	7
29. D.	Noah	17	8
30. F.	Andreas	18	9

DECEMBER hat 31 Tage.		Ruß. Nov.		FrK. J. XIII	
1. S.	Longinus	19		10	*Frim.*
2. S.	1. Advent	20	S. 22 Tr.	11	
3. M.	Cassianus	21		12	
4. D.	Barbara	22		13	
5. M.	Abigail	23		14	
6. D.	Nicolaus	24		15	
7. F.	Agathon	25		16	
8. S.	Mar. Empf.	26		17	
9. S.	2. Advent	27	S. 1. Ad.	18	
10. M.	Judith	28		19	
11. D.	Damasius	29		20	
12. M.	Eximachius	30	Andreas	21	
13. D.	Lucia Ottil.	1	December	22	
14. F.	Nicasius	2		23	
15. S.	Ignatius	3		24	
16. S.	3. Advent	4	S. 2. Adv.	25	
17. M.	Lazarus	5		26	
18. D.	Wunibald	6		27	
19. M.	Quatember	7		28	
20. D.	Ammon	8		29	
21. F.	Thomas	9		30	
22. S.	Beata	10		1	*Nivôse*
23. S.	4. Advent	11	S. 3. Ad.	2	
24. M.	Adam Eva	12		3	
25. D.	Heil Christtag	13		4	
26. M.	2. Weinachtst.	14	Quat.	5	
27. D.	Joh. Ev.	15		6	
28. F.	Unschuld. Kind.	16		7	
29. S.	Jonathan	17		8	
30. S.	☉ n. Christ.	18	S. 4. Ad.	9	
31. M.	Gottlob	19		10	

Zueignung

an alle

deutsche Leckermäuler.

Nehmt's, Leckermäuler, nicht für Spott,
Wenn ich dies Büchlein hier, zu eures Gottes Pflege,
— Man sagt, der Bauch sei euer Gott —
Dienstfreundlich hin auf euren Schenktisch lege.
Ich bin ein guter Protestant,
Und gegen fremde Glaubenslehren,
Will man dazu mich selbst nur nicht bekehren,
Aus ganzem Herzen tolerant.
Nie macht' ich auf Heretizismus
Rechtgläubige Verfolgungsjagd;
Eu'r Kochbuch ist eu'r Katechismus,
Eu'r credo ein Gericht, von Cacius *) erdacht:

*) Cacius, ein berühmtes Leckermaul aus der epikurischen Schule. Siehe Horazens Satyren 2tes Buch 4te Satyre.

Nun jeder seinem Glauben,
Der seinem Kopfe taugt, und so ihn selig macht!
Es wär' Intoleranz ihn ihm durch Spott zu rauben,
Da einmal doch der unsre fast
Nie, oder selten nur, zu andern Schädeln paßt.

Fern also sey — ob alle Welt mich priese
Und selig spräche drob — von mir der Name, Saul! *)
Auch ist eu'r credo alt, es stammt vom Paradiese,
Frau Eva war das erste Leckermaul.
Bot Eden nicht in seinen weiten Gründen
Die schönsten Frücht' ihr zum Genusse dar?
Doch naschte sie vom Baum der Sünden,
Weil lieblich er und schön zu schauen war.
Doch, wie wir leider! alle wissen,

---

*) Apostel Paulus hieß Saul, als er die Christen verfolgte.

Es kostet' ihr des Immerlebens Recht,
Sammt ihrem Mann; heißt, sie verdauten schlecht;
— Nicht besser geht es Euch mit manchem Leckerbissen. —
Und ach! die Lust zu Näscherein,
Die Gier zum Kitzel unsrer Sinnen
Vererbte durch sie allgemein
Auf ihre Enkel und Enklinnen.
Von Eva her — vom Ei zu fangen an —
Ward Tafellust das herrschende Vergnügen
Des menschlichen Geschlechts, von Berseba bis Dan,
Selbst Rom und Griechenland, der Künste Kanaan,
Trank aus dem Zauberquell mit nimmersatten Zügen.
Seitdem, vom Nordstrom bis zum Po,
Ist jede andre Lust des Schmausens Lust gewichen;
Wird selbst das Himmelreich im Evangelio

Mit einem Gastmahl nicht verglichen?
Kurz, Jud' und Heyd', und Türk' und Christ
Fröhnt dem Genuß. — Weg Spott dann und
Gewitzel! —
Denn folgt nicht draus, daß Gaum= und
Sinnenkitzel
Die eigentliche Erbsünd' ist?
Zwar, wie ins Ohr sich böse Zungen sagen,
So thut ihr schier des Guten allzuviel,
Und seyd fast nichts, als Zunge, Gaum und
Magen;
Macht Komus *) Dienst zu eurem höchsten
Ziel;
Fühlt euch nur da bei euren Leckerbissen,
Habt nur Verstand bei einem fetten Schmaus;
Fest überzeugt, daß nichts gewiß wir wissen,
Es gehe denn von Küch' und Keller aus!
Und, wär' es so, ihr neuen Sybariten,
Wie sehr ehrt euch dann die Bescheidenheit!

---

*) Der Gott der Schmausereien.

Ihr kennt euch selbst, ihr fühlt euch Menschen-
nieten,
Sobald ihr nicht auf eurem Platze seyd.
Nun glaubt ihr euch nur auf der rechten
Stelle,
Wenn um euch her die volle Tafel raucht;
So wirkt ihr dann, wo ihr, zu wirken, taugt,
Und schöpfet euch mit vollgefüllter Kelle
Die einz'ge Weisheit, die ihr braucht.
Wie ungerecht, euch darum zu verhöhnen,
Ihr Söhne der Bescheidenheit,
Weil ihr nicht mehr wollt scheinen, als ihr
seyd:
Die ächten Kenner alles Schönen,
Das eurer Zung' und Nase sich enthüllt
Durch Wohlgeschmack, balsamische Gerüche
Aus einer gutbestellten Küche
Von Schüsseln, reichlich angefüllt!
Als halbe Seher und Propheten,
Wenn physiognomisch ihr, und, ahnend schon
genießt,

Aus Form und Umriß der Pasteten
Haarscharf auf Stoff und Gattung schließt!
Als königliche, Großmuthsvolle
Beschützer aller Künste, die
Heerd, Bratspieß, Rost und Kasserolle
Verherrlichen durch Kochgenie!
Als des erhabnen Reichs Verwalter,
In dem, an Zepters Statt, der Wirth den Löffel hält;
Der guten Ordnung Freund' und thätige Erhalter,
Die auf den rechten Platz hin jede Schüssel stellt.

Wie ungerecht, euch darum zu verhöhnen!
Von mir sey fern die Ungerechtigkeit,
Und dieses Buch, euch als des Komus Söhnen,
Wohl eures Schutzes werth, geweyht!
Schon seh' ich euch mit lüsternem Vergnügen
Den Inhalt prüfen, und verklärt
Eu'r Angesicht in allen seinen Zügen;
Was ihr gewünscht, wird euch gewährt!

Erweitert seht das Reich ihr eurer Küche,
Ein neuer Quell des Wohlseyns wird euch
kund;
Ihr schlürft im Geiste schon die neuen Wohl-
gerüche,
Der Gaumen lechzt, voll Wasser steht der
Mund;
Schnell springt ihr auf in der Begeist'rung
Schwunge,
Empfehlt das Buch des Kochs geprüfter Kunst;
Er übt sie aus, und ihr mit Kennerzunge
Schwelgt, — um euch her der Schüsseln Opfer-
dunst,
Und Nas' und Aug' geregt von tausend Won-
nen —
In einen Sinn nur, in Geschmack zerronnen.
Welch ein Genuß, euch so genießen sehn,
Eu'r ganzes Ich verwandelt nur in Zunge!
Jetzt kann der Erdenball in seinem raschen
Schwunge
Urplötzlich stocken, stille stehn:

Ihr seht es nicht! die Welt kann untergehn,
Ihr — zittert nicht, bleibt — euer Mahl
nur stehn!
O sähn euch so die unberufnen Spötter,
Sie riefen aus, wie ich: ein Schauspiel
ists für Götter
Ein Leckermaul an voller Tafel sehn.

Der Uebersetzer.

Vorbericht des Originals.

Dieser Almanach enthält — was der Titel vielleicht vermuthen läßt — weder Namen noch Nachrichten von berühmten Leckermäulern — cui bono **dann** seine Existenz? — aber wohl ein raisonnirendes Verzeichniß alles dessen, was dem Gaumen schmeicheln kann; und so wird er für einen großen Theil des Menschengeschlechtes eine **interessante** Lektüre.

Die durch die unausbleiblichen Folgen der Revolution bewirkte Umwälzung der Glücksgüter hat in Frankreich eine Menge, gleich den Pilzen einer Nacht hervorgeschoßner Kapitalisten hervorgebracht, die, da sie aus ei-

nem gewissen Mangel, den kein Gold ersetzt, nicht recht wissen, was sie mit ihrem Reichthume ex tempore anfangen sollen, sich bloß thierischen Genüssen überlassen. Diesen nun leistet dies Büchlein den sehr wichtigen Dienst, ihren noblen Passionen zum Wegweiser zu dienen, und sie in allen den Mysterien einzuweihen, deren Enthüllung das summum bonum ihrer höchstglorwürdigen Existenz ist. Das Herz der meisten Pariser Parvenü's hat sich, Knall und Fall, in einen Magen verwandelt, Gefühl haben sie mit Sinnenkitzel und feinen Takt mit Appetit umgetauscht. Ihnen auf wenigen Bogen eine Anweisung geben, wie sie die erhabenen Vergnügungen ihres Gaumens und ihrer Tafel am leckerhaftesten befriedigen, und — in ihrem Sinne — von ihrem Gelde den nützlichsten Gebrauch machen können, heißt sich daher um sie wesentlich verdient machen; und wenn, wie einer der neuesten deutschen Aesthetiker behauptet, die französische Revolution, die Fichtesche Philosophie und Herrn von Göthe's Wilhelm Meister die drei größten Tendenzen des Zeit-

alters sind, so wird gegenwärtiger Almanach in den Augen dieser Küch- und Tellerästhetiker, ohne allen Streit, den Rang der vierten Tendenz einnehmen.

Auch haben zu allen Zeiten die Freuden der Tafel unter den übrigen Vergnügungen des gesellschaftlichen Lebens einen entschiednen Vorrang behauptet. Den Stoikern zum Trotz ist alle Welt darin einig, daß sie die ersten sind, für die der Mensch empfänglich ist, die letzten, die er aufgiebt, und die, deren Genuß er am öftersten ohne Ekel und Ueberdruß wiederholen kann. Für den größten Theil des Federlos auf zwei Beinen einherschreitenden Thiergeschlechtes ist ausgemacht der Magen das große Faktotum seines Lebens und Webens, und es wäre leicht zu beweisen, daß dieser Magen selbst auf die moralische Existenz des Menschen einen größern Einfluß hat, als man glaubt.

Doch weg hier mit allen metaphysischen Untersuchungen, die von denen, für die dies Buch eigentlich bestimmt ist, schwerlich verstanden werden würden, und überdem mehr

in einer Philosophenstube auf ihrem Platze sind, als in der Küche. Lieber wieder zu der erhabenen Tendenz dieses Almanachs zurück, zur Belehrung und Einweihung der Leckermäuler in die großen Geheimnisse der Kultur ihres Appetits und der edeln — Verdauungskunst.

Man denke sich einen Goldschweren, von dem dringenden Bedürfniß es durchzubringen, gedrückten Kapitalisten unter der Vormundschaft eines unwissenden oder spitzbübischen Koches, was für ein armer, verlaßner Erdensohn ist er mit allen seinem Reichthum ohn' unser Noth= und Hülfsbüchlein! Vor sich das ungeheure Reich des Genusses für Gaumen und Zunge, wird unser Midas sich zu Grunde richten, ohne Ehre davon zu haben; boßhafte Schmarotzer werden sich über ihn und seine Küche lustig machen; trotz allem Aufwande seine Schmausereyen abscheulich finden, und auf jeder Schüssel nur die Ohren sehn, die er, nebst dem Golde, mit seinem Anherrn gemein hat.

Aber eben dieser Midas im Besitz unserer

ausführlichen Küchen- und Heerdtopographie von ganz Frankreich, oder auch nur von Paris; bekannt durch sie mit den Erzeugnissen aller Jahrszeiten aus dem Thier- und Pflanzenreiche für Gaumen und Magen: welche glückliche Metamorphose seines äußern und innern Menschen geht mit ihm vor, welche Verherrlichung seines Namens und seiner Tafel wird ihm nun zu Theil; welche Aufklärung seines Eßverstandes, welche Erweiterung seiner Küchenkenntnisse, welche Verfeinerung seines Sinnenkitzels! Er beraisonnirt seinen Appetit, er weiß ihn nach sichern, ewig unveränderlichen Prinzipien zu leiten; er präsidirt in höchsteigner Person bei Kauf und Einkauf; kennt die schicklichste Zeit dazu, und wo alles am besten zu haben ist; ja, lernt endlich das große Problem lösen, das Harpagons Haushofmeister in Molieres Geitzigen dem Meister Jakob ohne Erfolg aufgab, das noch kein Koch der Vorzeit und der Gegenwart hat begreifen wollen, und wahrscheinlich auch kein Küchengenie künftiger Zeiten begreifen wird, das: eine köstliche Mahlzeit

mit wenigem Gelde zu bestreiten.

Siehe da eine neue Seite des Heils an unserm Almanach; auch dem minder Begüterten wird er, wie dem Matadore der Glücksgöttin, eine Quelle des Vortheils und des Wohllebens.

In einem Werke von dieser Wichtigkeit muß man billig nach einem gewissen Plane verfahren und eine Art von Methode beobachten. Der Titel des Buchs giebt dazu die beste Anleitung. Die zwölf Monate des alten Kalenders — der neue wollte sich dieser schicklichen Eintheilung nicht so gut fügen — geben eben so viel Kapitel über alle diese Zeitabschnitte am angemessensten Küchen- und Tafelbedürfnisse.

Der Leser wird demnach in diesem Büchlein eine Natur- und Kunstgeschichte aller der Erzeugnisse erhalten, die zur Leibes Nahrung und Nothdurft gehören; man wird ihn unterrichten, woher sie kommen, wie sie am schmackhaftesten zubereitet werden, und wo sie um den billigsten Preis zu haben sind.

Dieser Geschichte sollen die Namen einiger der berühmtesten Artisten folgen, deren Genie sich besonders in der edeln Kochkunst verherrlicht und verewigt hat. Der Gewinn dieser Bekanntschaft wird die trostreiche Wahrheit seyn, daß, wenn die französische Revolution auch für den größten Theil der Künste sehr traurige Folgen gehabt, die Wissenschaft der Küche, weit entfernt, durch sie gesunken zu seyn, ihr vielmehr die rascheſten Fortschritte, die glänzendste und vollendeteste Entwicklung verdankt.

Unter dem Titel, Mannigfaltigkeiten, endlich, werden wir einige bis jetzt noch unbekannte Anekdoten, moralische Fragmente und originale Charakterzüge sammeln, die mit dem großen Thema und der ruhmvollen Tendenz dieses Buchs in der genauesten Verbindung stehen.

Noch müssen wir das Publikum um Nachsicht für dies kleine Werk bitten, das erst durch fortgesetzten Eifer eine Art von Vollkommenheit erreichen kann. Gegenwärtig ist es nichts, als der Versuch. Aber, man unterstütze

es nur für die Zukunft und wir werden mit der glühendsten Lernbegierde jede Belehrung nützen, die Kenner uns über einen so tiefsinnigen Gegenstand mitzutheilen, die Güte haben werden. Unser Büchlein wird um so vollständiger seinem Titel: Almanach für Leckermäuler, entsprechen, wenn er zugleich ihr Führer und ihr Werk ist.

Zum Schluße dieser langen Vorrede noch die Nachricht, daß der Herausgeber, dem Gründe der Bescheidenheit verwehren sich deutlicher zu erkennen zu geben, nur erlaubt, dem geneigten Leser bekannt zu machen, daß er der Sohn eines Mannes, der während seines irdischen Lebens den Ruhm hatte, eine der ausgesuchtesten Tafeln von Paris zu halten, und Abkömmling eines Anherrn, der auf dem Bette der Ehre, das ist, an den Folgen einer Unverdaulichkeit von einer genossenen Gänseleberpastete, in seinem Großvaterstuhle starb, mehr, als irgend jemand im Stande war, das Publikum mit einem Almanache für Leckermäuler zu regaliren.

Küchen= und Tafel=Kalender.

I.

Monat Januar.

Gabenreicher, mannigfaltiger an Küchen- und Tafelgeschenken, ist in Frankreich schwerlich ein Monat. Dem republikanischen Kalender zum Trotze, beginnt er, seit Karl dem Neunten, bei allen Leckermäulern das Jahr. Er ist die Zeit der Pastetenbecker und der verdorbnen Magen, der Neujahrsgeschenke und der Weinverfälschungen, der Leckerbissen und der Kopfschmerzen. Mit ihm hört aller Familienhaß auf, Freund und Feind reichen sich brüderlich die Hand und feyern ihre Versöhnung mit fröhlichen Festen; Visitenkarten fliegen von Haus zu Haus; Glückwünsche regnen, in Vers und Prosa; man läßt sich präsentiren und repräsentirt; Antichambern und Prunkzimmer wimmeln von Kourenden; man küßt und drückt die Hände; umarmt und beschmaußt, verbünd.t und — verschwägert sich;

kurz, der Januar ist die Zeit einer allgemeinen Amnestie, einer allgemeinen Jubelfeyer: denn Versöhnlichkeit und Wohlwollen, Händedruck und Bruderkuß, Fried' und Eintracht, alle diese Ergießungen des Edelsinnes, der Großmuth und der Herzensgüte fließen bei den wackern Franzosen aus einer und derselben Quelle, der reichen, überschwenglichen und mannigfaltigen Befriedigung ihrer Gaumen und ihrer Zunge.

Nichts natürlicher. Eine lange Erfahrung lehret, daß man sich nirgends besser versöhnt, als bei einer vollen Tafel, daß kein Lichtstrahl die Wolken des Kaltsinns und des Unfriedens so siegend zertheilt, als der erfreuende Sonnenblick eines fetten Schmauses. Die Neujahrsgeschenke kommen dieser Humanitätspflege sehr zu Hülfe. Jeder Pariser, der sie in Geld empfangen hat, eilt, sie in Speis' und Trank zu verwandeln, blos um sein versöhnliches und menschenfreundliches Herz an den Tag zu legen. Noch glücklicher ist er, wenn ihm die Mühe der Umwandlung erspart wird, wenn schon seine Wohlthäter seine Küche und seinen Keller versorgt. Dann erscheint er ihm als der Schutzgott seines Lebens, der Mund läuft ihm voll Wasser beim Anblick dieser herrlichen Gaben, und er lechzt vor Begier, die Gebote des

Christenthums und der Menschenliebe mit und durch seinen Magen zu verherrlichen.

Dazu kömmt, daß solche Küchen- und Kellerpräsente die unschuldigsten sind, die man geben und nehmen kann. Ein Arzt, ein Advokat, ein Journalist, der sich ein Gewissen machen würde, ein elfenbeinernes Etui, als Geschenk anzunehmen, greift ohne den mindesten Skrupel nach einer fetten Straßburger und Toulouser Gänseleberpastete, die zehnmal so viel kostet.

Aber nicht bloß durch diese soliden Eßwaaren verherrlicht sich in diesem Monate die Pariser Freigebigkeit; auch Bonbons, eingemachte Sachen und Konfitüren aller Art spendet sie mit milder Hand. Die Industrie der Konfektbäcker macht es sich zum angelegentlichsten Studium, ihre Kunstprodukte zu vermannigfaltigen, die Kenner mit immer neuen Erscheinungen zu überraschen, und ist unerschöpflich in sinnreichen Erfindungen gefälliger und eleganter Formen. Der Zucker erhält unter ihrer schöpferischen Hand tausenderlei Gestalten, gleich geschickt, den Augen zu schmeicheln und den Gaumen zu kitzeln. Mit Recht hat man daher diese Zuckergenies zum Range der Artisten erhoben. Auch werden ihre Kunstmagazine weit stärker besucht, als alle Werkstäte der Mahler und

Bildhauer. Aniskörner, gebrannte Mandeln und Zuckererbsen, sonst nur Waare für Kindtaufsschmäuse, werden jetzt das ganze Jahr gegessen, und fast alle Taschen der Hauptstadt haben sich in Bonbonnieren verwandelt.

Alles vereinigt sich, den Januar zu einem ächten Schmauß- und Wohllebensmonat zu machen: der Anfang des neuen Jahrs, die mit ihm verbundenen Geschenke, die schnell auf einander folgenden Kirchenfeste, der Beginn des Karnevals, und vor allem der Umstand, daß er mit dem Herbste den Vortheil gemein hat, den reichsten Vorrath von allen den Lebensmitteln zu liefern, die vorzüglich geeignet sind, den Appetit zu reizen und die edle Liebhaberei der Leckermäuler zu befriedigen.

1) Aus dem Thierreiche.

Das Rindvieh.

Gerade in diesem Monate langt zu Paris die ungeheure Menge von starken und großen Auvergner Ochsen an, deren Fleisch so fett und saftig ist, und deren Seiten den göttlichen Len-

denbraten enthalten, der, der Hauptbestandtheil einer wohl besetzten Tafel, den Appetit weit länger in Thätigkeit erhält, als irgend eine andere, selbst die feinste Leckerei. Dieses Lendenstück wohl geklopft auf englische Manier geröstet, das heißt halb blutig; dazu eine pikante Sauce, in der junge Kapern und Sardinische Sardellen die erste Rolle spielen, ist in dieser Jahreszeit der schicklichste Braten für eine zahlreiche und hungrige Tischgesellschaft.

O was für ein erhabner Gegenstand des Beschauens, des Betrachtens und des Denkens ist ein Auvergner Ochs für die Seele eines Leckermauls! Welche liebliche Bissen, welche bewundernswürdigen Genüsse bietet er dar! Sein Schwanzstück, das Mittelstück des Schwanzes selbst, welche Delikatesse, wenn sie, in dünne Scheiben zerschnitten, über einem gelinden Feuer zur Konsistenz eines Brey's eingekocht werden! Umgiebt man diesen Brey, zur höchsten Vollendung seiner Delikatesse, mit in Würfel geschnittenem und in brauner Bouillon gekochten Buttergebacknen, dazwischen eine dicke Scheidewand von fettem Specke, und darüber ein Kranz von Saucisgen: so kann man sich schmeicheln, eine Zwischenschüssel zu haben, die der Tafel des größten Fürsten Ehre machen würde, und einen

Leckerbissen im superlativsten Superlativ. Bescheidnere und genügsamere Esser begnügen sich mit der Umgebung einer in guter Jüs (Brühe) gekochten Kartoffelmauer. Dieser Kartoffelrand fällt freilich weniger in die Augen und ist ungleich wohlfeiler, aber darum nicht minder substanziös. Jene Backwerk-Wurst und Speckmauer hingegen noch durch Säulen von symmetrisch zerschnittnen und mit einander vermischten gelben Wurzeln und Steckrüben erhöht, giebt ein Gericht, das auf Abrahams, Isaaks und Jakobs paradisischem Tische stehen, und selbst einen Karthäuser Mönch, sein zu begehren, reizen könnte.

Und welch' eine unerschöpfliche Quelle zur Veränderung der Vorgerichte, zur Vervielfältigung der Zwischenschüsseln auf einer wohl besetzten Tafel ist dieses edle Thier. Mit seinem Schwanz und einem zahlreichen Zusatze von Steckrüben bringt man ein Ragout (hochepot) hervor, das mit Sorgfalt zubereitet und mit Kunstfleiß behandelt, den Feenartigen Anblick eines eßbaren Gesträuches gewährt. Sein Maul und Gaumenfleisch au grattin *), oder als war-

---

*) Der Uebersetzer weiß dies Wort durchaus nicht zu verdeutschen. Es heißt eigentlich, was auf dem Boden eines Topfes sitzen bleibt und dann abgeschabt wird.

me Pastete, produzirt eins der nahrhaftesten Vorgerichte. Seine kurzen Rippen hingegen, fleißig mit Oel eingerieben, und mit geriebnen Brod, Salz und Pfeffer bestreut, auf den Rost gebracht, verherrlicht die Tafel mit einer der zartesten und lieblichsten Zwischenschüsseln. Das Fleisch seines Rückens, Striemenweis heraus und in dünne Scheiben zerschnitten, einige Augenblicke auf den Rost gelegt, dann mit frischer Butter in eine heiße Schüssel gebracht, mit kleinen in Butter gahr gebratenen Klümpen umgeben, giebt den köstlichen Genuß des englischen beef-steak, das eine der Hauptschüsseln auf brittischen Tafeln macht, und das kennen zu lernen schon allein die Mühe lohnt, den Kanal zu passiren. Bei uns dient es zwar nur als Zwischenschüssel; aber auch so giebt es wenig Ragouts, die in Rücksicht des Wohlgeschmacks die Vergleichung mit ihm aushalten.

Doch es liegt nicht in unsern Plan, alle Vortheile aufzuzählen, die sich für Gaumen und Magen von diesem unvergleichlichen Thiere ziehn lassen. Genug, in den Händen eines Virtuosen seiner Kunst ist es ein unversiegbarer Wunderbau von herrlichen Schöpfungen, der wahre König der Küche. Nur er giebt kräftige Suppen, ächten Jûs, und Mangel an ihm, könnte eine

ganze Stadt um alle Lebenslust bringen, ja in tiefste Trauer und Verzweiflung stürzen.

Höchstseeliges Paris, wünsche dir Glück! Nach dem Zeugnisse der raffinirtesten Leckermäuler des Auslandes, wird in deinen Mauern das delizieuseste Rindfleisch aller bekannten Welttheile verzehrt! Die besten dieser, der Vergötterung würdigen Thiere, liefern dir Auvergne und die Normandie, aber wie wenig gleichen sie an dem Orte ihrer Geburt denen, die in deinen Thoren einziehn. Gleich den jungen Dümmlingen, die man, sich zu formiren, die große Tour durch Europa machen läßt, gelangen diese saft- und kraftvollen Thiere nur durch eine Wanderung nach der Hauptstadt die volle Reife der unsterblichen Verdienste, die sich um den Gott deiner Einwohner, ihren Bauch, erwerben. Auf dieser langen Landreise kämmt sich ihr Fett, wird eins mit ihrem Fleische und erhält einen Grad von Güte, den sie auf ihren heimischen Boden nie erlangen könnten. Von ihnen gilt nicht, was ein Dichter singt:

Weniger die Welt durchfahren
Heißt, sich sein Vermögen sparen.

So vollendet bei ihrem Einzuge in der Haupt-

stadt stolze Thore, so reich ausgestattet mit allen Zaubergaben für Gaumen und Sinnenkitzel, ist es ein Wunder, daß der gebildeteste und aufgeklärteste Theil der großen Nation, daß die Einwohner von Paris diesem Fürsten der Küche eine beinahe göttliche Huldigung bezeugen?

Wenn einst Aegyptens Volk, des Ruhm die Welt
durchflog,
Andächtiglich sein Knie vor einem Ochsen bog,
So war das freylich nichts, als blinder Aberglauben!
Blödsinnig warf es sich vor ihm aufs Angesicht,
Doch was ihn göttlich macht', erkannt' es leider! nicht;
Des Gottes Hochgenuß ließ sich's vom Priester rauben.
Wohl, weiseres Paris, verdient das deinen
Spott;
Zwar kannst dem edlen Thier du Andacht nicht
versagen,
Doch nicht dein Knie neigst du, du neigst ihm
deinen Magen,
Und — Sieg der Aufklärung! — verzehrest
deinen Gott.

Das Kalb.

Das Kalb bedarf zu seiner Bildung dieser großen Reisen nicht. Die Zartheit seiner Natur schreibt ihm eine mäßigere Bewegung vor, da es überdies seinen Weg nicht zu Fuß macht, so würden zu lange Touren seine Einführung allzukostspielig machen. Die besten Kälber liefert Pontoise, Rouen — bekannt unter dem Namen der Flußkälber — Caen und Montargis. Auch Paris zieht deren in seiner Nähe, die nicht zu verachten sind; und die Gegenden um Mantes sind mit milchreichen Kühen bedeckt, deren Milch alle die jungen Kinder nährt, die bald darauf die Zierden unserer Tafeln werden. Auch die Kälber gedeihen in Paris besser, als anderswo. Da sie hier von jeher unter die Lieblingsgerichte gehörten, so trägt man für ihre Erziehung die größte Sorgfalt. Man füttert sie mit Rohm und Zwiebeln auf und schlachtet sie nie unter sechs Wochen. Jünger geschlachtet ist ihr Fleisch fad und wässerig, und hat nicht den Grad von Konsistenz, Weiße und Fettigkeit, der zu seines Vervollkommnung unentbehrlich gehört. In diesem Alter aber ist ein Kalb der delikateste Braten, den der Fleischscharrn darbieten kann. Den Nierenbraten davon hält man für

den leckersten Bissen. Man könnt' ihn ein gebratnes Huhn auf vier Füßen nennen. Aus der Substanz der Nieren selbst bereitet man eine Gattung Pfannkuchen, der eine ungemein schmackhafte Zwischenschüssel macht. Auch das Hinterviertelstück, obgleich weniger kostbar, giebt gar kein verächtliches Gericht. Viel Liebhaber ziehn es sogar vor, weil es nicht so fett, fleischiger und von einem äußerst edlem Geschmack ist. Auf leckern Tafeln aber wird ein eleganter Nierenbraten immer den Vorrang behaupten. Es giebt ein Mittel beide Partheien zu vereinigen, wenn man den ganzen Rücken servirt, der dem Liebhaber beide Stücke auftischt. Freilich bedarf es dann einer großen Zahl Eßlustiger, da ein vollständiges Rückenstück selten weniger als zwölf bis funfzehn Pfund wiegt. Sicher dafür ist es aber auch einer der herrlichsten Braten, der aus den Händen eines Fleischers kommt.

Uebrigens ist das Kalb unter den Händen eines geschickten Kochs einer so vielfältigen Umgestaltung fähig, daß man es, ohn' es zu beleidigen, das Kameleon der Küche nennen kann. Es giebt wenige Thiere, die sich unter so verschiednen Formen auf unsern Tafeln darstellen. Sie alle herzuerzählen liegt außer der Tendenz dieses Almanachs. Man findet davon ein an-

sehnliches Verzeichniß in unsern Kochbüchern, aber eine ungleich größere Anzahl schwebt vor der schöpferischen Phantasie unserer Küchenvirtuosen. Nicht nur des Kalbes Leib, sein eigentliches Selbst, auch sein Kopf, seine Füße, sein Gekröse, sein Magen bereichern unsere Tafeln mit einer Menge leckerhafter Gerichte. Wer kennt den Kalbskopf nicht, blos in seiner natürlichen Gestalt, schlecht und recht in der eigenen Haut, und nur mit einer pikanten Sauce aufgesetzt? Eine eben so gesunde als nahrhafte Speise, die auch die unerfahrenste Köchin mit Glück zuzubereiten versteht. Kalbsfüße a la Poulette, gebacken und au grattin. — Kalbsgehirn in dem nehmlichen Geschmacke, Kälberbrößel en Fricandeau und gespickt, geben eben so viel schmackhafte Nebengerichte, die die Kunst des Kochs mehr oder weniger abändert, zur Befriedigung seines Ruhmes und zur Beseeligung unseres Appetits.

Kein Wort, weder von der Leber, noch von dem Gekröse, noch von den Ohren, die mit den obigen Näschereien die Ehre theilen, unsere Tafeln zu schmücken. Die Leber ist das gewöhnlichste und solideste Gericht auf anspruchlosen Tafeln; das Gekröse, in Wasser gekocht und mit Weinessig genossen, ein angenehmes und gesundes Essen. Die Ohren kann man wie die

Füße und das Gehirn a la Poulette speisen; sie lassen sich farciren, und mit Erbsen, Zwiebeln, Käse u. s. w. zurichten. Bis auf die Zunge, selbst bis auf die Augen, ist an dem Kalbe nichts genießbares, das nicht um die Ehre stritte, des Menschen Eßlust zu reizen. Das Geschlinge sogar, das, wie bekannt, das Herz, die Lunge und die Milz enthält, wie wohl keins der vorzüglichsten Gerichte, schmiegt sich allen Künstlerlaunen eines geschickten Kochs, und kann unter den verschiedensten Formen und Umgebungen unsern Appetit betrügen und ergötzen.

Der Hammel.

Der Hammel, die Heerdenweis nach Paris getrieben werden, gehören nicht zu den vorzüglichsten. Diese Thiere müssen, wenn sie den Foderungen einer Kennerzunge entsprechen sollen, weit herkommen. Ein feiner Esser bestellt und verschreibt sie eigends. Die Ardennen, Pré-salu und Arles erziehn in Frankreich unstreitig die besten. Den zweiten Rang behaupten die von Beauvais, Rheims, Dieppe und Avranche; die von Sologne, Berri und den Gegenden um die Hauptstadt haben wenig Werth. Ihr Fleisch ist

gewöhnlich langfadigt und selten zart. Nur begüterte, und für die Ehre ihrer Tafel mit Sorgfalt thätige Pariser — denn Geld allein thut es hier nicht — können des unschätzbaren Glücks theilhaftig werden, das Hammelfleisch in seiner ganzen Güte zu genießen. Fortunens kleinere Günstlinge, denen diese blinde Göttin die hohe Gunst versagte, ferner Länder und Provinzen, Leute und — Hammel zu sehen, müssen mit des Fleischers Indüstrie vorlieb nehmen, und mit philosophischer Genügsamkeit die Güter des Lebens verachten lernen, die sie nicht — haben können.

Eine Hammelkeule ist der gewöhnlichste Braten auf unsern Bürgertafeln. Das mindert aber ihren Werth im geringsten nicht. Nahrhaft und saftig wie sie ist, bleibt sie immer ein vortrefliches Gericht. Besonders wird sie's, wenn man mit ihrer Zubereitung zögert, wie mit dem Ziehen der Quine in der französischen Nationallotterie, wenn man sie durchgeklopft, wie einen ertappten Windbeutel, und blutrünstig, wie einen Terroristen, auf den Tisch bringt. Winks genug, daß sie sehr mürbe gebraten seyn muß, wenn sie in ihrer ganzen Glorwürdigkeit erscheinen soll. Reiche Jüsströme müssen, indem man sie zerschneidet, ihr entfließen: dann ge-

währen ihre dünnen, mit Blut-Inkarnat dekorirten Schnittgen, dem Gaumen einen wahrhaft wollüstigen Genuß, und sind für einen erschlafften Magen ein eben so gesunders als solides Essen. Ist dieser Braten, durch Einmischung eines bösen Dämons, nicht mürbe genug gerathen, so kann man dem Unglücke dadurch abhelfen, daß man ihn, in Scheiben geschnitten, in einer Kasserolle über einem sanften Feuer langsam schmohren läßt. Hilft das nicht, so ist leider! der Schaden unersetzlich. Dieses traurige Mißgeschick läßt sich übrigens nur schwer vermeiden, weil von einem kleinen öftern oder wenigern Umdrehen des Bratspießes das glänzende oder schmähliche Schicksal auch der unvergleichlichsten Hammelkeule abhängt. Eine Wahrheit, über deren sichere Anwendung die scharfsinnigste Theorie a priori, ja selbst die Weisheit a posteriori keinen hinreichenden Unterricht zu ertheilen vermag. Die Kunst zu braten in ihrer höchsten Vollkommenheit, gehört zu den schwierigsten Kunstproduktionen des menschlichen Geistes. Unter tausend Kochvirtuosen giebt es kaum ein vollkommnes Bratengenie.

Ist die Hammelkeule nicht zart genug, um der Ehre des Bratspießes gewürdigt zu werden, so macht sie geschmohrt, unter dem Namen der

Keule von sieben Stunden, eine sehr respektable Figur. Sie ruht dann sanft gelagert auf einem nach dem Jahrszeiten abgeänderten Bette von Gemüße. Man bereitet ihr eine Matratze von Schminkebohnen aus Soissons, von Cichorien, Sellerie, Spinat u. s. w. Solche Hammelkeulen in gutem Jüs über einem weislich abgemeßnen Kohlfeuer geschmohrt, und nach den Regeln der Kunst gewürzt, sind ein sehr schätzbares Gericht, und vertreten auf bescheidnen Tafeln nicht selten die Stelle eines Bratens.

Eine Hammelschulter am Bratspieße ist oft von noch zarterm Geschmack, als die Keule, und hat ihre Liebhaber wie jene; aber, herabgewürdigt durch Stolz und Reichthum, macht sie gewöhnlich nur ein Gericht für die ärmere Klasse. Geschmeidiger wie die Keule, eignet sich die Schulter für die verschiedensten Zubereitungen. Man speißt sie gebacken als Pudding, krustirt a la Russie, selbst a la Saint-Menehould. Das Genie eines geschickten Kochs ist ein unerschöpfliches Magazin von vortreflichen Küchenrezepten.

Das Bruststück des Hammels wird gewöhnlich gebraten gegessen, öfter aber dient es als Vorgericht, prangend auf einem Gemüsethron, wie die geschmohrte Hammelkeule. En

Terrine à l'Angloise mit Linsen und à la Conti, erhält es den meisten Beifall. Auch mit Gurken findet man es vortreflich, aber in der gegenwärtigen Jahrszeit ist diese Zubereitung gegen das Kostume. Die Hammelbrust am Spieße gebraten und mit Petersilie gespickt, hat gleichfalls ihre Freunde. Man nennt sie den Philosophenbraten.

Es wäre zu weitläufig, dem Leser alle die Leckerbissen vorzurechnen, die der Hammel der Küche als einen Tribut seiner Vortreflichkeit zollt. Schon die verschiedenen Arten der Koteletten, die er liefert, wären der Gegenstand für ein ganzes Buch, und für ein sehr tiefsinniges.

Was könnte es nützen, von seinem Rückenstücke, von seinem Schwanze, von seinen Füßen, von seinen Nieren zu reden? Wer kennt die Seligkeit ihres Genußes nicht? Die letztern haben in unsern Tagen einen solchen Gipfel des Beifalls erstiegen, daß sie die unentbehrliche Vorrede zu allen Dejeuners mit der Gabel sind. Seine Zunge auf den Rost geschnitten, und mit einer pikanten Sauce servirt, ist überall willkommen. Sein Gehirn endlich, von einem Meister seiner Kunst gehandhabt, streitet mit dem des Kalbes um den Vorzug und betrügt oft den

kennerhaftesten Gaumen. So unermeßlich ist die Verwandlungskunst der Küche.

Nur noch eine kleine Abschweifung über die Gattung von Nieren, die man Hoden nennt, wie bekannt nichts anders als das sichtbare Zeichen der Mannheit des Widders. Sie waren ehemals eine sehr beliebte und theuer bezahlte Leckerei. Jetzt finden sie, zum Vortheile der Hammelfortpflanzung nur wenige Liebhaber.

Da nichts natürlicher ist, als von dem Oheim auf den Neffen zu kommen, so würde hier der schicklichste Platz seyn, auch von dem Schafe zu reden. Aber die Geschichte seiner Zubereitung für die Küche gehört nicht in diesen Monat. Die Nützlichkeit dieses unschuldigen Thiers wird uns also erst im April beschäftigen. Es wäre ein wahrer Küchensolecismus, von ihm vor Ostern zu reden.

Das Schwein.

Das Schwein bedarf nicht erst unserer Lobrede. Zu allgemein erkannt sind seine Verdienste, zu tief empfunden wird seine Nützlichkeit. Es ist der König der unreinen Thiere. Seine Herrschaft erstreckt sich fast über die ganze Erde

und seine Majestätsrechte sind die unbestrittensten. Kein Schwein, kein Speck, folglich auch keine Küche; keine Schinken, keine Blut- Leber- Schlack- und Bratwürste, und eben deswegen auch keine Wurstkrämer! Die Aerzte haben gut reden, daß das Schweinefleisch unverdaulich, schwer und abführend ist. Man läßt sie predigen! Auch würden sie es sehr übel nehmen, wenn man auf sie hörte. Gerade die Krankheiten aus Unverdaulichkeit sind die schönsten Blumen in dem Kranze ihres Metie's.

Drum laßt sie reden, predigen, schrein,
Die hochgelahrten Herrn Doktoren!
Scheint gegen Speck und Wurst ihr weiser
Mund verschworen,
Ihr Herz verherrlichet das Schwein;
Denn jede Wurst, die es dem Gaumen zollt,
Stopft sich für sie mit blankem Gold.

Man weiß, daß die Juden das Schwein mit einer Art von Abscheu betrachten. Das sind aber nur die jüdischen; unsere christlichen Juden essen Speck und Wurst, wie andere ehrliche Christen.

Die Kunst, die Schweine zu schlachten, steht zu Lyon und Troyes in ihrer vollen Blüthe; ein Verdienst, das aber mehr den Thieren selbst, als dem Talente der dasigen Artisten zugerechnet werden muß. Unsere Pariser Wurstkünstler wenigstens sind wahre Virtuosen, wenn es darauf ankommt, das Fleisch dieser Thiere für die verschiedenartigsten Geschmacksnerven zu behandeln. Sie überwinden alle Schwierigkeiten des Stoffes und der Gattung; ihre Kompositionen sind unendlich; sie verändern Formen, Farbenmischungen und Würze, zum Erstaunen. Kurz, es sind Artisten vom ersten Rang' und keine Kunstschule des Inn- und Auslandes thut es ihnen nach in Mannigfaltigkeit, Neuheit und Vortreflichkeit.

Die Natur war gegen das Schwein zum Besten des Menschen vorzüglich freigebig. Alles an ihm ist nützlich, und nichts von ihm geht ganz verlohren. Die Künstler belagern, so zu sagen, die Küche, von der Haut und den Borsten dieses Thieres Vortheil zu ziehn; und wenn die Herrn Corps und Duthé — zwei der ersten Wurstkrämer zu Paris — dem Schweinefleisch, ihren Reichthum verdanken, so ist, wie jeder weiß, das Haar des Schweines

das erste Werkzeug der Unsterblichkeit des göttlichen Raphaels.

In der That weiß man, wenn von den Verdiensten dieses schätzbaren Thieres die Rede ist, nicht, wo man anfangen und wo man aufhören soll? Sein Kopf läßt sich pökeln, räuchern, und kann mit weniger Mühe zum wilden Schweinskopf gemacht werden. Seine Rippenstücke gepökelt oder geräuchert, gebraten oder geröstet, als Ragout zugerichtet, sind unter verschiedenen Gestalten eine große Delikatesse. Seine Schenkel und Schultern haben, unter dem Namen der Schinken, den Ruhm und das Glück von Bayonne und Mainz gemacht, und wir werden im Monat April ihrer näher gedenken. Seine Ohren, seine Zung' und seine Füße beschäftigen wechselsweise Koch und Wurstkrämer und man hat aus ihnen menus-droits *) geschaffen, die eine Menge Menschen den berühmten droits de l'homme weit vorziehen. Sein Geschlinge, seine Haut, sein Netz und seine Gedärme sind die ersten Bestandtheile und das unentbehrliche Etui aller Arten von Würsten; selbst sein Blut hat darin einen Vorzug vor dem

---

*) Ein Frikassee.

Blute aller andern Thiere, daß es unserm Appetite fröhnt. Sein Fleisch, klein gehackt wie Pastetenfleisch — die Verwandlungen, die es in unsern Fleischbuden erhält, ungerechnet — wird in unsern Küchen der Grundstoff einer sinnreichen Farce, die sich zum Bewundern in eine gefüllte Puterbrust am Spieß' umwandeln läßt. Sein Bruststück, leicht gesalzen (en petit-salé) oder gebraten, sein Rückgrad en cotellettes, sein Kopf als Sülze, sein Fett endlich in Speck verwandelt, stellen sich alle Tage unsern befriedigten Blicken dar, aber ohn' unsere Dankbarkeit sonderlich in Thätigkeit zu setzen.

Leider ist die Undankbarkeit vieler Menschen gegen dies höchst nützliche Thier bis zum Frevel gestiegen. Hat man nicht seinen ehrwürdigen Namen zu einem der ehrenrührigsten Schimpfwörter gestempelt? Ist es nicht himmelschreiend, daß wir, indem wir mit gierigem Appetit sein Fleisch zerreißen, mit seinem guten Namen dasselbe Experiment machen, und die unerschöpflichen Genüsse, die es uns darbietet, mit Spott und Hohn bezahlen? Und warum, weil Reinlichkeit eben nicht zu seinen vorzüglichsten Tugenden gehört? O ihr Spötter und Verläumder, greift in euren Busen und erinnert euch, wie Horaz eine gewisse epikurische Horde nennt!

Oder etwa seiner Gefräßigkeit wegen? O habt ihr keinen Spiegel eures Selbstes? Was ist euer unersättlicher Appetit, eure nie zu befriedigende Sinnlichkeit denn anders?

Wir würden uns sehr glücklich schätzen, wenn diese Betrachtungen jene ungerechten, undankbaren Verläumder zur Erkenntniß ihres Unrechts und ihrer selbst brächten! Was aber auch der Erfolg sei, das Bewußtseyn, die beleidigte Ehre dieses wohlthätigen und verkannten Thiers einigermaßen gerettet zu haben, ist für uns ein hinlänglicher Lohn unserer Bemühungen; und gewiß werden wir nie einem Schweine begegnen, ohn' es mit den Gefühlen der tiefsten und herzlichsten Dankbarkeit zu begrüßen.

Achtungswürdigster und wohlthätigster Bürger des vierfüßigen Thiergeschlechtes, laß dir den Zoll der Gerechtigkeit und Erkenntlichkeit gefallen, den wir dir darbringen. Wir schämen uns dessen nicht, denn allzuverdient und begründet ist er; verdienter und begründeter, als tausend Ehrenbezeugungen, die so viele des Thiergeschlechtes erhalten, das man das menschliche nennt!

Wie mancher prangt mit Ordensband und
Schlüssel,

Der dir, im Leben gleich, sich mästet nur und pflegt;
Doch, ach! wie ungleich dir, wenn man in's Grab ihn trägt!
Du dienst nach deinem Tod' im Rauch und auf der Schüssel,
Im Pökel, roh, gekocht, und in des Künstlers Hand,
Dem Menschen und dem Vaterland:
Wenn jener, trotz des Prunks, der ihn so hehr umgeben,
Nutzlos im Tod' ist, wie im Leben.

Unstreitig wäre hier der rechte Platz, von dem präsumtiven Erben der Glorie und des Rangs dieses Thiers, dem Spanferkel, zu reden. Aber der Preis seines Namens muß auf die Sommermonate verschoben werden, die eigentliche Zeit seiner Erscheinung in unsern Küchen und auf unsern Tafeln.

Der Monat Januar ist nicht minder reich an wildem, als an zahmen Fleische. Hierher gehören der Rehbock, der Damhirsch und das Wildschwein, die zarte Bache und der liebliche Frischling; alle die Bewohner der Forsten, die der Mensch, kämpfend mit Gefahr, Wind und

Wetter auftreibt, den Glanz und die Zier seiner prächtigen Schmausereien zu machen.

Das Wildschwein.

Der Kopf des wilden Schweins spielt die Rolle eines kalten Nebengerichtes und eines der vorzüglichsten; aber nicht jedermann ist so glücklich, diesen edelsten Theil des ungezähmten Fürsten der Wälder den Leckereien seines Gastmahles zugesellen zu können. Sonst unterscheidet den Keuler nichts als sein Geruch, seine edle Wildheit und Unabhängigkeit von dem gewöhnlichen Schweine. Es gehört zu demselben Geschlechte. Man bereitet seinen Kopf und seine Füße auf dieselbe Weise, und brät seinen Ziemer, wie den Rücken seines zahmen Bruders. Hierin sind beid' einander ganz gleich. Daß sich aus seinem Fleische keine Würste verfertigen lassen, ist ein wesentlicher und ihm sehr nachtheiliger Unterschied; aber dafür liefern seine Vorder- und Hinterviertel, gut gesalzen und am Spieße gebraten, eine vortrefliche Schüssel. Noch genießt man diesen wilden Republikaner als kalte Pastete, als Hasenpfeffer, als Beuf a la Mode, sogar als Frikassee; aber alle diese Metamorphosen

sind wahre Herabwürdigungen seines edlen Selbstes.

Des Keulers Sohn, der Frischling — im Sommer werden wir näher mit ihm bekannt werden — erscheint nur als Spickbraten in Prachtschüsseln auf unsern Tafeln. In Forsten genährt und erzogen hat sein Fleisch auch die ganze Wildheit seiner Heimath.

Der Damhirsch.

An dem Damhirsche werden seine Hintertheile am höchsten geschätzt. Dieses liebenswürdige, selbst in seiner Wildheit sanfte Thier glänzt auf unsern ausgesuchtesten Tafeln, als ein reichgespickter, marinirter und von den heilsamen Strömen eines fruchtbaren Butterregens begoßner Braten. Seine Vortreflichkeit zu vollenden giebt man ihm noch eine Sauce von Sardellen, unreifen Citronen, Scharlotten und gebranntem, mit seinem eignen Jûs angefeuchteten Mehle; rührt das alles mit einem Coulis zusammen und produzirt so ein wahres Herrnessen.

Das Hirschkalb wird beinahe wie sein Herr Vater behandelt. Will man aber einen

vorzüglichen Leckerbissen daraus machen, so servirt man seine Keule samt dem Rücken halb gespickt, halb mit geriebenem Brode bestreut, mit einer Garnitur von kleinen Pasteten, und darüber eine Pfefferbrühe. Dieser Leckerbissen ist indeß durchaus aristokratisch, und ihn genießen war noch vor einigen Jahren hinlänglich, eine ganze Familie an die Schranken des Revolutionstribunals zu liefern.

Der Rehbock.

Ihn giebt man a la Bourgignone (Burgundisch) en Kasserrolle, als Hasenpfeffer, als kalte Pastete und gebraten mit verschiedenen Saucen. In der letzten Manier, gut marinirt, gespickt, und a l'Angloise halbblutig, scheint er uns am vorzüglichsten; es ist gleichsam eine apotheosirte Hammelkeule. Eine äusserst gracieuse Näscherei liefern die Euter der Hirschkuh. Man bleicht sie im Wasser, zerschneidet sie in Scheiben, bäckt sie in einer Citronensauce und schmohrt sie dann zu einem ragout fin, oder man hachirt sie zu einem Pfannkuchen, in der Manier der Nieren-Pfannkuchen. Sie sind aber für eine Kennerzunge von ungleich feinerm Ge-

schmacke, und in Rücksicht ihres Ranges von jenen so verschieden, wie ein Churfürst von dem Bürgermeister einer kleinen Stadt.

Der Hase.

Wir gehen von dem großen zu dem kleinen Wilde über. Auch an diesen hat der Januar einen ansehnlichen Ueberfluß. Er wimmelt von Hasen und Kaninchen und in der schönsten Periode ihrer Zeitigung. Wenn von den ersten die Bergbewohner am meisten geschätzt werden, so sind umgekehrt von den letztern die auf den Ebnen hausenden die gesuchtesten. Besonders behauptet das gehetzte Wild vor allem andern den Vorzug. Ein erst halb ausgewachsener Hase, der das Mittel zwischen Jüngling und Mann hält, ist ein Lieblingsgericht der Leckermäuler. Man macht, wie bekannt, aus seinen Vordertheilen Hasenpfeffer, sein Rückenstück aber präsentirt, gespießt und gespickt, einen köstlichen Braten. Dieses leichtfüßige, muntere und gutmüthige Thier läßt sich in allen Gestalten und mit Saucen aller Art speisen, als kalte und warme Pastete, a la Daube, und Bourgeoise. Zwar stand das Fleisch des Hasens ehemals in üblem Rufe

und nach der Meinung des berühmten Arztes, Pedro Regio de Tirtea Fuera, erklären es viele für ein gemeines, melancholisches Essen; nach unserm Gewissen aber erkennen wir es für ein nahrhaftes, leichtverdauliches Gericht, und unter allem schwarzen Wildfleische für das gesundeste und unschädlichste. Auch ist das die entschiedne Meinung unsrer einsichtsvollsten Aerzte. Wir erwähnen dies nur in der Hoffnung, den guten Namen dieser Philosophen im Freien wieder herzustellen, dessen Charakter, was nicht immer von Menschen gilt, honetter ist, als sein Ruf.

Das Kaninchen.

Auf den ersten Anblick scheinen Kaninchen und Hase sehr nahe mit einander verwandt; aber bei einer nähern Untersuchung unterscheiden sie sich wesentlich von einander durch ihre Lebensweise, Gewohnheiten und die Natur ihres Fleisches. Das letzte ist beim Kaninchen viel weißer, zarter und saftiger als beim Hasen. Doch gilt das nur vom wilden Kaninchen. Das zahme erscheint auf keiner Tafel vom Range, denn diese Haus- und Stallhasen.

Erzogen in der Stadt, und darum wenig
werth,
Verrathen allzusehr den Kohl, der sie ernährt.

Desperaux.

und sind nur ein Gericht für arme Leute.

Das wilde Kaninchen hingegen, genährt mit Thymian, Majoran, Hühnerklee und andern wohlriechenden Kräutern, ist ein wahrer Potpouri in einem guten Speiseschranke. Jung aufgegriffen — um hierüber gewiß zu werden muß man die Gelenke seiner Vorderfüße über dem Knie untersuchen, findet man dort einen kleinen linsenähnlichen Körper, so leidet seine Jünglingschaft keinen Zweifel — giebt es ein eben so gesundes als schmackhaftes Essen. Man bringt es gespickt oder in Speck gewickelt an den Spieß, oder ißt es als Frikassee, gedämpft, en Kasserolle; als Ragout in Oel, Butter oder Speck geschmohrt; a la Polonoise, a l'Italienne, a l'Angloise, a l'Espagnole, mit Pfirsichen oder mit Linsen zugerichtet, auf den Tisch. Kurz, man bereitet es auf tausenderlei Art, sogar Würste stopft man davon. Die Kaninchen von Cabourg zieht man in Paris allen andern vor.

Die wilde Ente.

Der Uebergang von den behaarten Thieren zu den befiederten erhebt uns in eine Wolke von Geflügel, wovon eins immer noch leckerhafter, als das andere ist. Auch hier spendet der Januar einen wahren Krösus-Reichthum. Wir machen den Anfang mit der größten Gattung — jedoch mit Auslassung aller der Arten, die nicht in das Geschlecht des Vogelwildes gehören — mit dem Zugvogel, der wilden Ente, deren Knochen ein wahrer Thermometer der Zukunft sind, und ganz genau den Grad des zu erwartenden Winters bestimmen; deren saftvolles und schmackhaftes Fleisch wegen ihres ungleich edleren Urstofs auch eine viel gesundere und nahrhaftere Speise gewährt, als das Fleisch der Hausente. Sie leidet übrigens alle Zubereitungen, die das Federvieh unserer Hühnerhöfe für unsern Appetit anziehend machen. Aber es scheint uns eine Herabwürdigung ihres Werthes, wenn man sie anders als am Spieße gebraten ißt, wo sie ihren ganzen Wildgeruch (Fumet) behält, ohne irgend eine ihrer andern Eigenthümlichkeiten einzubüßen. Weniger entehrend für sie ist eine Art von Ragout, das man aus ihrem zerhackten, aber doch immer vorher gebratnem

Fleische macht, eins der geist- und würzevollsten Ragouts der Erde. Das Rezept davon verdanken wir dem Vorsteher einer Bernhardiner Abtey, einem Prälaten von ungemein feiner Zunge, und einem äußerst friedlichen und toleranten Charakter an — der Tafel. Wir empfingen es von Sr. Hochwürden als ein pretium affectionis, und können es daher nur unsern vertrautesten Freunden wieder überlassen. Nur in unserm und des ehrwürdigen Erfinders Besitze, wird man es auch in dem vollständigsten Kochbuche vergebens suchen. Aber es ist von unschätzbarem Werthe, da es seinen wohlthätigen Einfluß nicht nur auf die Zubereitung dieses Geflügels, sondern auch auf die Zubereitung aller Arten von schwarzem Vogelwild, vorzüglich der Schnepfen und Rebhühner verbreitet; was es denn eben zu einem wahren Küchenkabinettstücke macht.

Das Goldwasserhuhn.

Das Goldwasserhuhn — das sich gewöhnlich in der Nähe von Weihern und Flüßen und in feuchten Gegenden aufhält — bekömmt durch seine beständige Beweglichkeit eine ungemein zart-

gewebte Natur, die sein Fleisch zu einer leicht-verdaulichen Speise macht. Man ißt es in der Pfanne, über Kohlen gedämpft, und am Spieße gebraten; auch au gratin. Am Spieße gebraten kitzelt es den Gaumen vorzüglich. In seiner frühen Zartheit und Jugend giebt es einen herrlichen Grundstoff zu dem köstlichen Ragout aus der Küche des heiligen Bernhard.

Die Kriechente.

Ein Wasservogel, der als Fasten- und Fleischspeise genossen wird, und in dieser Rücksicht für Karthäuser und Karmeliter ein sehr willkommenes Gericht ist. Seit der Aufhebung der religieusen Orden hat es bei uns von seinem Werthe etwas verlohren. Das Fleisch der Kriechente, obgleich sehr saftreich, verträgt sich mit dem Magen nicht so gut, als das des Wasserhuhns, aber die Art, sie zuzubereiten, ist äusserst mannigfach und abwechselnd. Sie wird mit spanischen Scharlotten, mit Blumenkohl, Artischocken, Austern, Oliven, Steckrüben, Trüffeln, selbst als Pastete und en Terrine servirt.

Die Schnepfe.

Weit über alles Schwarzwildgeflügel erhebt sich die Schnepfe, die Königin der Sumpfvögel. Ihr entzückender Geruch, die unvergleichliche Zartheit und Saftigkeit ihres Fleisches, macht sie zum Gegenstande des leidenschaftlichsten Appetits für alle Leckermäuler. Leider! ist sie nur ein Zugvogel, aber den Göttern sei Dank! man genießt ihrer doch drei glückliche Monate. Eine Schnepfe am Spieße gehört zu den Braten vom ersten Range. Man kann Personen vom höchsten Range darauf einladen, und sie gilt, nächst dem Fasan, für das sprechendste Zeichen der Hochachtung und Ehrfurcht für Menschen von Verdienst und Ansehn. Die Verehrung dieses köstlichen Vogels von allen Ständen geht so weit, daß sie sogar die Anbetung übertrift, die dem großen Lama gezollt wird. Mit religieuser Lüsternheit streicht man ihren wahrhaft ätherischen Abgang auf gebratene, in Citronenjüs getunkte Semmelschnitte, und verzehrt ihn mit der tiefsten Ehrfurcht und der inbrünstigsten Andacht. Außerdem giebt die Schnepfe noch vortrefliche Ragouts, und farcirt mit Trüffeln und Oliven a la Provencale oder l'Espagnole einen Leckerbissen ohne Gleichen. Im Mörser zerstoßen ge-

währt sie einen Brei, der mit kleinen von geriebenem Brode bestreuten Coteletten, oder andern Ueberlagen bedeckt, der Zunge den raffinirtesten Kitzel gewährt. Dieser Brei, der Superlativ des Küchenluxus, ist eine wahre Götterkost, aber deswegen auch nur eine Schüssel auf der Tafel der Götter der Erde.

Das Rebhuhn.

„Wenn schon eine Schnepfe euch so ekstasirt, ruft ein Schüler des Komus, was wird es nicht erst das Rebhuhn!“ Er verzeihe! Des Rebhuhns allbewährte Glorie kann nichts durch diese Huldigungen verlieren. Wie jene die Königin der Sümpfe, ist dieses der König der Feldhühner. Fern sey es von uns, irgend ein Majestätsrecht zu kränken, es schmücke die Krone oder den konsularischen Mantel! Zur rechten Zeit — und glücklicher Weise ist sie von langer Dauer — genossen, macht das Rebhuhn ein gesundes, angenehmes und leichtverdauliches Nahrungsmittel. In diesem Alter dient es als das beste Nahrungsmittel für alle Genesende. Aelter, ausgewachsener, substantieller und stärker von Geruch, gehört es mehr für Menschen,

die der Fülle ihrer Verdauungskraft geniessen.

Die ganze Vortreflichkeit des Rebhuhns muß man aber nicht nach der Pariser Zucht desselben beurtheilen. Die Rebhühner dieser Gegend halten durchaus keinen Vergleich mit denen von Cahors, Languedok und Cevennes aus, und ein Leckermaul von Metier hält sich nur immer an das Ausgesuchteste und Schmackhafteste seiner Art.

Die Delikatesse eines gespickten oder in Speck gewickelten Rebhuhns bedarf keiner Anpreisung. Ein Umschlag von Weinblättern konzentrirt es in sich selbst, und läßt auch nicht den kleinsten Theil seiner Feinheit und Zartheit verlohren gehn. Man ißt es auch a la Polonoise, mit Orangen, mit Coulis von seiner eignen Leber, mit Parmesankäse, mit Trüffeln, in spanischer Suppe — eingekocht mit Eiern und Semmeln — en Papillottes, als warme Pastete, als Torte. Eine Potage von Rebhühnern mit gefülltem weißen Brode macht das brillanteste Debüt eines großen Gastmahles, und kein Gericht in der Welt kann den Gästen eine glänzendere Idee von den weitern Fortschritten des ihn erwartenden Schmauses geben.

Es giebt dreierlei Gattungen von Rebhüh-

nern: rothe, weiße und graue. Sie folgen in unserer Aufzählung der Ordnung ihres Ranges. Die ersten sind am häufigsten im mittäglichen Frankreich. Von der zweiten Gattung hält man die für die besten, die auf den Alpen und Pyrenäen hausen. Die grauen spielen unter den Nahrungsmitteln unserer Küche eine vorzügliche Rolle. Am genießbarsten sind sie in dem Alter, das zwischen dem gar zu jungen und dem gar zu hohen schwebt, dann erhält ihr Fleisch alle die Kraft in Fülle, die es der Zunge angenehm und dem Magen zuträglich machen.

Die Ehre am Spieße gebraten zu werden muß der Vater billig dem Sohn' überlassen; aber dieser Herr Vater über Kohlen gedämpft, a la Daube, mit einer Sauce von Kapern; a la Provencale, mit Champignons; a Maitre Lukas, a la Czarine, a l'Espagnole, und in einem verschloßnen Gefäße gedämpft, macht in allen Ländern eins der auserlesensten Vorgerichte.

Auch minder kunstreich, minder durch die äußere Form gefällig, sind Rebhühner mit einem Coulis von Linsen oder nur ganz einfach mit Kohl, bestrichen von einem doppelten Walle aus durchwachsenem Speck, ein Gericht, ganz geeignet, die Seele der Tafelfreunde zu ergötzen und ihren Magen wohlbehaglich auszudehnen.

Dieses Gericht au potage giebt einen treflichen Bouillon, und macht aus einem gewöhnlichen Vorgerichte eine Schüssel von Distinktion. Alles, wie man sieht, hängt von dem Platze ab, auf den Menschen und Sachen hingestellt werden.

Des Rebhuhns gefällige Natur schmiegt sich in die verschiedensten Verwandlungen der Kunst und beschenkt uns mit den kräftigsten Suppen. Wir erwähnen hier nur der a la Reine, und der aus Linsen mit kleinen Knackwürsten. Für den unterrichteten Leser bedarf es hierüber keines weitern Winkes.

Dürfen wir es wagen, ohne durch diese Erinnerung die Kennerschaft unseres ehrwürdigen Publikums zu beleidigen, seinem erhabenen Kunstsinne jene prächtigen Grabmäler zu empfehlen, die, wie einst die egyptischen Pyramiden die Könige die Leichname dieses Wildgeflügels umschließen? an jene bewunderungswürdigen Pasteten von Cahors und Perigieux? an diese wollüstige Ruhelager, in denen die Rebhühner auf Trüffeln, die Trüffeln wieder auf Rebhühnern, immer abwechselnd, bis zum Gipfel hinauf, schlummern? Ihre bebüschten Häupter, gleich Wetterhähnen aus der Mitte des Deckels hervorragend, sind zugleich Zierrat und Fahnen dieser eßbaren Mausoleen. Wie aus den

Inschriften auf den Gräbern der Könige, erfahren wir durch sie, was für erlauchte Todten in diesen Fleisch-Katakomben ruhn.

Das Rothhuhn.

Wie der Kardinal zum Bischof verhält das Rothhuhn sich zum Rebhuhne. Griechischen Ursprungs hat es das Gefühl seiner Würde erhalten, und wohnt nur auf Anhöhen, wo es, als unumschränkter Fürst regiert. Die ungemeine Vortreflichkeit seines Fleisches, seine Seltenheit und der hohe Preis, der dafür bezahlt wird, erhöhen noch die Achtung, in der es allgemein steht. Auch ist es nur ein Gericht auf Königstafeln. Man darf nur mit der tiefsten Ehrfurcht von ihm reden, und nur auf den Knieen es verzehren.

Wir dürfen hier, ohne uns jedoch an dem Scharfsinne eines ächten Leckermaules versündigen zu wollen, die Kennzeichen, durch die das junge Rebhuhn von dem alten unterschieden wird, nicht mit Stillschweigen übergehn. Wir zeigen also mit wenigen Worten an, daß die Kinder dieses Geschlechts zugespitzte Flügel, einen schwarzen Schnabel und viel schwärzere Füße

haben, als ihre Mütter. Es ist fast unmöglich, sich hier zu irren, wenn man auch nur einen Gran von Kennertakt besitzt. Ein Koch aber, der einen unerfahrnen Käufer überlistet, eins für das andere zu nehmen, gehört in die Klasse der falschen Münzer, und verdient mit ihm gleiche Strafe.

Der Fasan.

Dieser wahrhaft königliche Vogel, ursprünglich ein Asiat — Kolchis war sein Vaterland — ist schon seit langer Zeit auch bei uns einheimisch. Obgleich eins der ersten Opfer des seit 1789 in Frankreich eingeführten demokratischen Systemes, hat sich dennoch sein Geschlecht in einzelnen Zweigen den Folgen der Revolution entzogen. Man bratet ihn am Spieße, umhüllt von einem Bogen Papier, der aber wenigstens das Fragment eines Heldengedichtes seyn muß. Eine Sauce von unreifen Weintrauben und Orangen dient diesem gefiederten Monarchen zum Gesellschafter. Vor der Revolution aß man ihn auch a la Braise, mit einer Kapernsauce, und als warme Pastete. Die französische Freiheit aber hat, wie so manchen andern Glücksge-

nuß, auch diese Zungenweide unmöglich gemacht. Nur wenigen Günstlingen vergönnt Fortuna noch die Seeligkeit dieses königlichen Genusses.

Die Etymologie des Wortes, faisander, — Fleisch so lange hängen lassen, bis es riecht, wildert — zeigt hinlänglich, daß man mit der Zubereitung dieses Vogels ungefähr so lange verzögern muß, wie mit der Pension eines Gelehrten, der die Kunst zu schmeicheln nicht versteht. Von Natur ein wenig zähe, wird allein durch dieses Hängenlassen sein Fleisch zart und saftig. Man hängt ihn bei'm Schwanz auf, und ißt ihn, wenn dieser sich ablößt. Ein am Fastnachtdienstag aufgehängter Fasan darf daher erst um Ostern an den Spieß gebracht werden.

Unsere Nomenklatur ist schon so lang gerathen, daß wir genöthigt seyn würden, das Birkhuhn, den Kibitz, das Rothkehlchen und die Lerche ganz mit Stillschweigen zu übergehn, wenn sie nicht unwiderstehlich unsre Aufmerksamkeit auffoderten. Es ist nicht unsere Schuld, daß der Januar so fruchtbar an Leckerbissen ist. Wir folgen blos der Macht unseres hohen Berufs, die Tafel unserer naschenden Mitbürger mit allem zu versehn, was sein gesegneter Ueberfluß dar-

bietet. Doch wollen wir uns so kurz als möglich fassen.

Das Birkhuhn.

Das Birkhuhn ist ein einsiedlerischer Vogel, eine Art von Philosoph, das in Wäldern lebt und sie nur im höchsten Nothfalle verläßt. Die Gegend von Caux in der Normandie liefert vortrefliche Birkhühner. Die vorzüglichsten aber hausen auf mit Fichten besetzten Bergen, deren Sproßen, nebst den Birkensproßen, ihre leckerste Nahrung sind. Sie sind ein vortrefliches Essen, und in jeder Rücksicht vornehmer Magen würdig. Man servirt sie im Geschmacke des Fasans. Es giebt auch Wasserhühner dieser Art, deren Natur zwischen Huhn und Ente schwebt. Sie werden wie wilde Enten zubereitet, haben aber vor diesen den Vorzug, daß man sie auch als Fastenspeise genießen kann.

Der Kiebitz.

Ein Zugvogel, ohngefähr von der Größe des Rothhuhns. Man hält sein Fleisch für sehr

saftig und für ein sehr angenehmes Essen. Eine große Menge davon kommt jährlich aus Chartres. Man brät es am Spieße; auch werden herrliche Pasteten aus ihm bereitet, die Collin d'Harville's liebliche Muse in sehr reizenden Versen verewigt hat.

Das Rothkehlchen.

Das Rothkehlchen dient leider! zum Beweise der traurigen Wahrheit, daß der nimmersatte Appetit des Menschen in eine Art von Blutdurst und Grausamkeit ausarten kann. Nur dem Blutdurst ist es möglich, dieses unschuldigen, kleinen Vogels nicht zu schonen, dessen gefällige, muntere, vertraulich sich anschmiegende Natur mit den zartesten Rührungen an unser Herz sprechen müßte, wenn unser Magen nicht noch reizbarer wäre. — Aber, wer kann mit aller Welt Mitleid haben?

Wir würden zu essen aufhören, wenn unsere Empfindsamkeit stärker wäre, als unser Appetit. Das Mitleid also beiseite, ist das Rothkehlchen wirklich ein äußerst schmackhafter Braten. Zu Metz, in ganz Lothringen wie im Elsaß, wird ein großer Handel damit getrieben. Man brät

(am Spieß') und frikassirt diesen niedlichen Vogel.

Die Lerche.

Die Lerche theilt mit dem Rothkehlchen das traurige Schicksal, der Gefräßigkeit des Menschenappetites zum Opfer zu dienen. Auch sie ist ein Zugvogel, aber viel häufiger in den Gegenden von Paris, als jener. Sie werden schnell fett, aber auch eben so bald wieder mager. Fette Lerchen, in der Hauptstadt unter dem Namen Drosseln bekannt, sind eine köstliche Speise. Sie werden in Speck gewickelt am Spieße gebraten. Das abtriefende Fett wird aufgefangen und über dünne Scheiben gegossen, die ihnen nachher zur Matratze dienen. So delicieux dieser Braten ist, so servirt man ihn doch nur gegen das Ende des Schmauses. Denn das stattlichste Rothkehlchen und die fetteste Lerche sind in den Händen eines Menschen von gutem Appetite nicht viel mehr, als ein Bündel Zahnstocher, geschickter seine Zähne zu säubern, als sie in Thätigkeit zu setzen. Uebrigens lassen sich die Lerchen auch zu Ragout, Frikassee und Pasteten handhaben.

Die kalten Lerchen-Pasteten wurden unter Ludwig dem Funfzehnten, einem weltbekannten Leckermaule, Mode. Die besten werden zu Pithiviers, im Departement Orleans, verfertigt. Ein berühmter Artist daselbst, Monsieur Provenchere, hat schon eine unendliche Menge Zungen mit dieser Näscherei gekitzelt. Wir hoffen es zu dem Genius der Künste, daß er noch lebt und wirkt. Solche Virtuosen sollten billig unsterblich seyn!! Seine Kunstwerke wanderten bis nach Indien, und wurden für ihn der Zweig eines unermeßlichen Handels. Auch treibt er dies Geschäft mit einer Loyauté, mit einem Edelmuthe und mit einer Uneigennützigkeit, die in der Welt wenig ihres gleichen haben.

Hiemit beschließen wir die Uebersicht des Thierreichs für diesen allen Leckermäulern so werthen Monat. Wir hätten freilich noch von dem zahmen Federvieh und den Fischen zu reden, die der Januar unsern Tafeln spendet. Aber, da uns für sie in den beiden folgenden Monaten noch ein Platz übrig bleibt, so versparen wir die ersten auf die letzten vier Tage vor Fasten und die andern auf die Fasten selbst. Hier würden sie diesen Abschnitt nur unnöthig verlängern. Doch müssen wir noch einiger Ge-

müſe erwähnen, deren Daſeyn die Indüſtrie der Menſchen für dieſen Monat verlängert; da die Erde gleich nach dem erſten Froſte aufhört, ſie hervorzubringen.

2) Aus dem Pflanzenreiche.

Gemüſe.

Spinat, Blumenkohl, Artiſchocken, Sellerie, Zuckerwurzeln, Mohr- und Steckrüben ſind die vornehmſten Gemüſe, die der Januar unſern Küchen zollt.

Spinat.

Die Leichtigkeit, mit der man den Spinat beinahe neun Monate des Jahrs durch immer friſch erhalten kann, giebt ihm unter allen hier genannten Gemüſen den Vorrang. Ganz unſtreitig gehört er zu dem gewöhnlichſten Gemüſe, dennoch wird er nicht ſelten die Verzweiflung des Geitzes und der Induſtrie, weil ſeine Zubereitung eben ſo ſchwierig, als koſtbar, iſt. An und für ſich hat er keinen großen Werth,

aber in den Händen eines Genies erhält er einen hohen Grad von Vortreflichkeit. Schon oft hat eine solche Schüssel Spinat ganz allein den Ruhm und das Glück eines Kochs gemacht.

Dieses gesunde und jedem Magen zuträgliche Gemüse, läßt sich in Jus, in Butter, mit Coulis, a la Créme zubereiten, und als Potage, in Torten und kleinen Fleischpasteten vorsetzen. Es dient mehrern vorzüglichen Gerichten zum Gesellschafter, und ist, nebst dem Sauerampfer, das gewöhnliche Lager für Frikandeau. Sehr oft erscheint es an der Seite einer geräucherten Zunge, und nicht selten hat es die Ehre, mit dem berühmten hamburger Rauchfleisch die Gaumenseeligkeit eines Leckermauls zu machen. Kurz, es ist das Noth- und Hülfsgericht des Armen, wie der Stolz einer verschwenderischen Tafel. Alles hängt von der Hand ab, durch die es geht.

Blumenkohl.

Der Blumenkohl erhält sich bis Ende des Januars frisch, und hilft, einen Theil des Jahres hindurch, Koch und Köchin treflich aus der Verlegenheit. Eben so gesund, wie der Spinat, hat seine Zubereitung ungleich weniger Schwie-

rigkeiten. Der gewöhnlichste Koch weiß den Blumenkohl zu handhaben, ihn mit weißer Sauce und mit Hammeljus zuzurichten. In Pasteten gebacken, und mit Parmesankäse, giebt er eine der ausgesuchtesten Leckereien. Auch dient Blumenkohl, als Umgebung und Garnitur, mehreren Gerichten. Sogar Salat macht man aus ihm. Kurz, er ist ein vortrefliches Gemüse und putzt eine Tafel vorzüglich auf. Die weissen, festen und geschloßnen Köpfe sind die besten. Alle fleckige und in Saat schießende müssen, als untauglich weggeworfen werden.

Artischocken.

Es giebt zwei Arten von Artischocken, die vom Geschlechte des Mangolds, mit dicken, kahlen Blattribben, und die eigentliche spanische Artischocken genannt. Die letztern sind die vorzüglichsten und erhalten allein die Ehre, auf Tafeln von Stande zu erscheinen. Von beiden Gattungen aber haben die weißen, dichten und dickbelaubten den größten Ruf.

Von den Artischocken gilt übrigens in der Küche, was Despreau von den Sonetten in der Poesie sagt:

Ein fehlerfreies Sonett wiegt selbst das größte Gedicht
Durch seine Zartheit auf. Allein, wir leben auf Erden!
Vollkommenheit gedeiht hier unter'm Monde nicht,
Und dieser Phönix soll erst noch gefunden werden.

Ein Gericht Artischocken, nehmlich als Zwischengericht in Suppenschüsseln aufgetragen, kann daher für das non plus ultra des menschlichen Wissens gelten, und ein Koch, der das Genie hat, sie zur Befriedigung des Kenners zuzubereiten, ist geradezu der erste Artist von Europa. Unter der alten Regierung gab es in Paris nur einen Virtuosen dieser Art. Es war der Graf von Tessé, erster Stallmeister der Königinn. Wir wissen nicht, was aus ihm geworden ist, aber wir hielten es für unsere Pflicht, seiner hier ehrenvoll zu gedenken, und seinen Verdiensten die ihnen gebührende Gerechtigkeit widerfahren zu lassen.

Es versteht sich übrigens, daß hier von einer Zubereitung der Artischocken mit Jus, Coulis und a la Moelle (mit Mark zubereitet)

die Rede ist. Blos in Wasser abgekocht und mit Parmesankäse ist ihre Zubereitung nicht schwer, und sie so zu einem guten Bissen machen, bedarf es keiner Hexerei.

Wir rathen daher jedem Küchenartisten, den sein Genius nicht schon in der Wiege anlächelte, wohlmeinend, sich ja nicht an jene höhere Kunstproduktion zu wagen. Er verweile bescheiden in der ihm angewiesenen Sphäre. Man muß kein Dichter seyn wollen, wenn man nur ein Reimer ist, und sich nicht auf Petrarchs ätherischen Schwingen erheben, wenn man nur Tieksche und Friedrich Schlegelsche Fittige aus — Gänsespulen hat.

Sellerie.

Am häufigsten wird der Sellerie in Salat, noch öfterer aber in Suppen oder andern starken Brühen verbraucht. Er giebt einen kräftigen Coulis und eine trefliche Zuthat zu einer Hammelkeule a la Braise oder einem Hammelbruststück. In kleinen Haushaltungen macht man aus ihm ein wenig kostspieliges Zwischengericht, indem man ihn wie weiße Rüben zubereitet. Die edelste Art aber, ihn auf die Ta-

fel zu bringen, ist die en Créme. Eine wohlgelungene Selleriecréme gereicht einem Koch um so mehr zum Ruhme, je größern Schwierigkeiten ihre Verfertignng unterworfen ist.

Obgleich der Sellerie, so bald er gekocht wird, einen Theil seiner medizinischen Eigenschaften verliert, so ist er dessenungeachtet nichts desto weniger eine aromatische, stomachale, reizende, erhitzende und eben darum eine wahre Ehestandspflanze. Wir fühlen uns durch unser Gewissen verbunden, alle keuschen und züchtigen Gemüther von dieser letzten Eigenschaft des Selleries zu unterrichten. Ein wahres Gift der Enthaltsamkeit, können wir in dieser Rücksicht seinen Genuß nur mit der äussersten Vorsicht empfehlen. Ein enthaltsamer Eheloser darf durchaus keinen Selleriesallat essen.

Kohl.

Kohl ist in allen, selbst den kultivirtesten Küchen, ein großes Hülfsmittel. Ein geschickter Artist weiß von dieser Pflanze zur Vervielfältigung seiner Potagen, Garnituren und Umgebungen, die glänzendsten Vortheile zu ziehen.

Wir haben ihn schon zu der Ehre gelangen sehn, eine Schöpsenkeule, ja so gar schon ein Rebhuhn in der glänzendsten Periode seiner Delikatesse, als eine dichte Mauer, zu bestreichen. Alles hängt von der Art seiner Zubereitung ab. So veredelt sich unter der Feder eines großen Dichters der alltäglichste Stoff. Kohl a la Bavaroise dient allen Arten von Würsten als eine auserlesene Unterlage, und giebt ein sehr genießbares Gericht. Eingemachter Weiß- oder Rothkohl, wie man ihn in Deutschland und Elsaß zubereitet, und bekannt unter dem Namen Sauerkraut, giebt, da diese Behandlung ihn aller seiner schädlichen Eigenschaften beraubt, ein eben so gesundes, als angenehmes Essen, und für den Winter ein sehr schätzbares Surrogat für andere in dieser Jahrszeit mangelnde Gemüse. Seit mehrern Jahren ist das Sauerkraut ein Lieblingsgericht der Pariser.

Zuckerwurzeln.

Unter allen Küchengartengewächsen sind die Zuckerwurzeln das gewöhnlichste Zwischengericht. Dies in Ueberfluß vorhandne und sehr wohlfeile Gemüse erhält sich bis zum Frühling. Mit ei-

ner Buttersauce oder in einer Pfanne gedünstet, erscheint es am gewöhnlichsten. Es erhält dann den Namen chironis. *) Mit Parmesankäse zugerichtet liefern sie ein höchstangenehmes Essen, haben das völlige Ansehn von Makkaroni, gewähren eine gesunde Nahrung, und nehmen sich auf jeder Tafel vortheilhaft aus. Zu Lyon verfertigt man daraus ganz vortrefliche Potage, die es wohl verdiente, in Paris nationalisirt zu werden.

Gelbe Wurzeln, Zwiebeln, Rüben u. s. w.

Gelbe Wurzeln, Zwiebeln, weiße und Steckrüben sind mehr die Würzen und Zierrathen anderer Speisen, als eigentliche Gerichte, wenigstens machen sie nie eine Hauptschüssel. Die ersten gehören zu den unentbehrlichsten Gemüsen unsrer Küchen und machen die Hauptsubstanz unserer Jus, Coulis und Ragouts. Aber, wie der Mann von wahrem und darum bescheidenen und stillen Verdienst, sind sie

*) Die Bedeutung dieses Kunstwortes hat der Uebersetzer in keinem Wörterbuche finden können.

oft da am nützlichsten, wo man sie gar nicht bemerkt. Sie gleichen darin der Zwiebel, einem andern Factotum unserer pikantesten und würzhaftesten Saucen und Zuthaten. Sichtbar brilliren sie in einem Ragout von gehacktem Rindfleisch. Sie sind hier nur Nebenwerk, aber darum nicht minder geschickt, das Talent eines Küchengenies zu verherrlichen, und oft ragen sie durch das Talent des Künstlers, der sich ihrer bedient, über das Hauptingrediens hervor. Bescheiden verbirgt sich der Ochsenschwanz unter ihrer Umgebung, und läßt ihnen die Ehre des Triumphs. Das nehmliche gilt von den Steckrüben in Gesellschaft der Ente. Der Porré ist unter diesen vier Küchengartengewächsen das bescheidenste, er erscheint nur in der Suppe auf unsern Tafeln, und dient, ihr einen guten Geschmack zu geben. Aus dem nehmlichen Grunde bedient man sich seiner in verschiedenen Ragouts en Bouquet garni. Vielleicht ließe sich von dieser schmackhaften und gesunden Kost, besonders als Zierrath, noch mancher vortheilhafte Gebrauch machen. Wir werfen diese Idee blos hin, das Genie zu wecken, und scharfsinnigen Köpfen Stoff zu sinnreichen Erfindungen zu geben.

Reis.

Für die Vervielfältigung unserer Wintersuppen- und Zwischenschüsseln haben Reis und Mehlspeisen unstreitig einen entschiedenen Nutzen. Der erste läßt sich für Fasten- und Fleischspeisen anrichten und giebt den Stoff zu allen Arten von Brey. Man macht aus ihm Cassollen, eine Art von prächtigem Mausoleum für ein Frikassee von jungen Hühnern, Pillau, ein ottomanisches Ragout, würdig, der großen Nation als einheimisch einverleibt zu werden. Man garnirt Kapaunen mit ihm, deren saftreiche Substanz dann in ihn übergeht; kocht ihn zu allerhand Gattungen von Confitüren ein, zu Kandiscrémen, und bäckt ihn zu Kuchen. Mit einem Worte, der Reis ist ein wahrer Kamäleon, der alle Gestalten annimmt uns zu entzücken, und

Erobernd den Beifall der essenden Welt,
Die siegende Schönheit, die allen gefällt.

Italienische Mehlspeisen.

Unter ihnen sind die Nudeln am meisten im Gange und in Fleisch- und Fastensuppen an ih-

rem Platze. Grundstoff in einem Hühnerbouillon und angefeuchtet mit einem guten Jus, ohne Fettaugen, kennt man sie unter dem Namen: Dampfnudeln, ein sehr gesunder Ragout und vom feinsten Geschmack. Die Lazagnen ißt man wieder nur in Fleisch- und Fastensuppen mit geriebenem Parmesankäse. Was die Makkaroni betrift, die ihrem ganzen Ruhm in Frankreich dem Harlekin danken und gleichsam vom italienischen Theater auf unsere glänzendsten Tafeln herabgesprungen sind, so gehören sie zu unseren vortreflichsten und nahrhaftesten Zwischengerichten. Nur muß man bei ihnen weder Butter noch Käse sparen. Will man aber ja Oekonomie treiben, so darf man den Parmesankäse nur mit Schweizerkäse vermischen. Nur sehr feine Gourmands merken den Betrug. Die Hauptsache ist, ihnen eine schöne gelbe Farbe zu geben, und mit ein wenig Aufmerksamkeit und Geschicklichkeit läßt sich dies Kunststück leicht produziren.

Alle übrigen, bis ins unendliche vermannigfaltigte Mehlspeisen der Italiener tragen die Namen der verschiedenen Gestalten, unter denen sie erscheinen, als Stern- und Sellerienudeln u. s. w.

Man verfertigt alle diese Mehlkunstwerke in Paris eben so gut, als in Italien. Aber unser Mehl kommt dem italienischen nicht bei. Daher haben unsere Nudeln weniger Festigkeit und zerfließen schneller, als die Genuesischen und Neapolitanischen. Man muß sie daher, um sie doch einigermaßen jenen gleich zu machen, bei ihrer ersten Zubereitung backen. Das ist das einzige Mittel, ihnen den möglichsten Grad von Festigkeit zu geben.

Und nun, gehab dich wohl, glorwürd'ger Januar,
Du reichbegabt'ster der zwölf Götter!
Mit Segen öffnest du das Jahr,
Denn manchen Schmerbauch machst du noch um vieles fetter,
Und zweimal schwerer noch, als er vorher schon war!
Du triefst von Fett, dein Füllhorn fließt schier über,
Ein wunderreiches Quodlibet!
Zwar manches Leckermaul schaffst du in's Lazareth,
Und schifft's von da in's Schattenreich hinüber.

Doch muthvoll giebt es seinen Stüber
Dem Fährmann hin, wenn es am Styxe schwebt;
Weil das Bewußtseyn stolz die Brust empor ihm
hebt:
„Ich habe kurz, doch gut gelebt!“

II.

Monat Februar.

Dieser Monat, der, wie das sein Name anzeigt, bei den Römern zum Theil frommen Büßungen und Sühnopfern geheiligt war, hat bei uns eine ganz verschiedene Bestimmung erhalten. Die Hauptperiode des Karnevals ist er vielmehr die Zeit der Ueppigkeit, der Völlerei und ihrer Folgen, der Unverdaulichkeit. Man könnte ihn den Erntemond der medizinischen Fakultät nennen, denn die Gelegenheiten ihre Börsen zu spicken sind unzählich. Selbst Leute von dem gesetztesten und ehrenfestesten Charakter das ganze Jahr hindurch, überlassen sich in diesem Zeitraume der Thorheit und allen Genüssen der Sinnlichkeit. Die Neigung zum Schlemmen artet in eine wahre Gefräßigkeit aus, und es be-

darf einer Sündfluth von Magentropfen, die erschlafften Verdauungswerkzeuge wieder herzustellen. Das alles hindert die Leckermäuler keineswegs, ihren Magen aufs neue zu verderben. Sie verlassen sich auf die Kunst ihres Arztes, der es für Geld und gute Worte nicht an Mitteln fehlen läßt, ihn wieder in den vorigen Stand zu sezzen. Sie vomiren und purgiren, um da wieder anfangen zu können, wo sie aufgehört haben, und stärken den Magen nur, um ihn abermals zu schwächen, bis die eintretenden Fasten seiner Thätigkeit von selbst Feyer geben. Unter allen Todsünden, die ein katholischer Christ auf sich laden kann, ist die siebente, die Völlerei, die, welche sein Gewissen am wenigsten beschwert, und er giebt sich ihr hin, ohne alle Skrupel.

In der That scheint die Natur im Einverständnisse mit den bei uns herrschenden Sitten. Der Februar ist, wie sein älterer Bruder, der Januar, ein Monat des Wohllebens und eben so reich an Segen für unsre Tafeln. Seine Produktionen gleichen denen seines Vorgängers. Auch er giebt fettes Rind- und weißes Kalbfleisch. Seine Hämmel sind nicht minder saftreich, und in keinem Monate liefert das Schwein so viel solide Meisterwerke der Kochkunst, als in diesem. Zu keiner Zeit werden so viel Würste

von allen Gattungen verzehrt. Das Wildprett florirt um diese Zeit etwas weniger in unsern Küchen, doch noch immer im Ueberflusse. Die Felleisen unsrer Briefträger schwellen von Putern, Trüffeln, Gänseleberpasteten, von Pasteten aus Perigueux und andern Leckereien, die sich von Nord und Süden durchkreuzen, der Fastenzeit dem Vorsprung abzugewinnen. Straßburg zermartert sich gleichsam, uns von seinen unausnennbar vortreflichen Gänseleberpasteten den gehörigen Vorrath zu liefern, und ein Mittel zu werden, zwischen Juden — die privilegirten Verfertiger derselben — und Christen die Bande der Toleranz zu knüpfen. Troyes sendet Dutzendweise seine wilden Schweinsköpfe, und zu hunderten seine unnachahmlichen geräucherten Zungen, deren Geschmack so unübertrefflich ist, deren Zubereitung aber nur ein Geheimniß dieser glücklichen Stadt zu seyn scheint. Die Briefe in diesen wohlthätigen Felleisen quetschen sich, den Rothhühnern aus der Dauphiné, den Rebhühnern aus Cahors und den Trüffeln Platz zu machen, die mit ihren würzreichen Düften die ganze Depesche balsamiren.

Alle diese einheimischen Produkte, die Frankreich zum glücklichsten Lande des Erdbodens machen, sind in diesem Monate vorzüglich

die Ingredienzien unsrer Dejeuners. Ein Dejeuner ist die unschuldigste Gasterei, die ein Mensch, der sich nicht geradezu in den Beutel sehen lassen will, ein Junggeselle, der keine eigne Wirthschaft hat, und eine Schmauserey ohne Prätension geben kann, ohne die Klatschhaftigkeit seiner Nachbaren und Nachbarinnen allzusehr zu beschäftigen. Da die Damen gewöhnlich davon ausgeschlossen sind, die Kinnladen zur Uebung ihrer Thätigkeit noch ihre ganze Elasticität haben, der Morgen-Appetit der lebhafteste und gefahrloseste ist: so macht das interessante Spiel mit den Zähnen die Hauptunterhaltung dieser Frühpartien, und einige Dutzend Austern spielen gewöhnlich den Prolog dazu. Das Schauspiel selbst präsentirt masquirte Tauben en Cotelettes, Saucisgen — und Blutwurstpyramiden, und mit Pistazien farcirte Schweinsfüße; selbst der berühmte Kapaun en gros sel de la marmite perpetuelle *) darf hier im Negligé erscheinen und die Stelle der Potage vertreten, der eine strenge, unerbittliche Etikette hier durchaus den Zutritt verweigert.

Ein Huhn en Salade, vergesellschaftet mit

*) Der Leser wird sie weiterhin näher kennen lernen.

allem, was den Appetit reizen und den Gaumen kitzeln kann — als da sind Trüffeln, Gelée, Sardellen, in Weinessig gebeizte Gurken und Zwiebeln, marinirte Austern u. s. w. — und vertritt zuweilen die Stelle des Kapauns und macht ihn nicht selten ganz vergessen. Braten ist gewöhnlich von diesen Frühmahlen ausgeschlossen. Man ersetzt ihn aber durch eine ungeheure Puterpastete, durch Trüffeln und Schinken noch pikanter gemacht, und recht eigentlich für diese Zeit des Tages zugerichtet. Vier verzuckerte Zwischengerichte — Gemüse sind aus einem regelmäßigen Dejeuner proskribirt — als Scharlotten, Créme, zerschnittene Tortenstückchen und gefüllte Pfannkuchen dienen gleichsam als Unterdiener dieses dem Komus geweyhten Kults. Das Ganze arbeitet einzig und allein auf den doppelten Zweck hinaus, die Zähne zu säubern und den Durst zu unterhalten.

Man kann ein solches Dejeuner mit einigen Schaalen Punsch schließen. Gesetzmäßig aber macht den Beschluß Kaffee, ohne Rohm, und nach ihm Liqueur, sein unzertrennlicher Gefährte.

Wer sein Dejeuner recht auf dem großen Fuß geben will, beschließt es damit, daß er den Mund seiner Gäste oder vielmehr Freunde —

denn so nennen sich alle Eingeladnen — parfümirt, das heißt, er präsentirt ihnen zwei oder drei Gläser balsamirtes Eiß von Monsieur Zoppi — Limonaden- und Eißmacher eines berühmten — litterarischen Cabinetts. — Hierauf spühlt jeder Freund sich mit einem großen Glase Marasquin den Mund aus, und geht nach Hause . . . seine Suppe zu essen.

Wie unähnlich sind die Dejeuners unserer Zeit, von denen wir hier nur eine flüchtige Skitze geliefert haben, den Dejeuners unserer Väter! Sie beschränkten sich auf einige Tassen Kaffee mit Rohm, oder eine Tasse Schokolate mit Vanille; und wenn sie, um uns eines gemeinen Ausdrucks zu bedienen, ihr Messer fett machen wollten, begnügten sie sich mit einem guten Bayonner Schinken, dessen schnellere Verdauung sie durch ein Dutzend kleine Pasteten beförderten; oder sie aßen ein wenig italienischen Käse, dem demüthig einige Bratwürste folgten. Aber die Revolution hat alles in Frankreich umgekehrt. Hätte sie indeß keine schlimmere Metamorphosen hervorgebracht, wir würden uns weniger über sie zu beklagen haben.

Ob nun gleich, der Etiquette zufolge, der Karneval eigentlich nur die Jahrszeit der Dejeuners ist, so fehlt es in ihm doch gar nicht

an prächtigen Mittagsmahlen. Die Hochzeiten, die, da die Fastenzeit ihre Feyer nicht erlaubt, während des Karnevals gegeben werden, geben dazu einen erwünschten Vorwand. Nun hat jede Hochzeit ihren Nachtag oder Nachschmauß und reiche, vermögende Eltern bieten alle ihre Kräfte auf, die neuen Eheleute so glänzend als möglich zu bewirthen. Dann kommen die nächsten Verwandten an die Reihe. So kettet sich Schmauß an Schmauß, und Appetit und Magen werden in eine Thätigkeit gesetzt, die sie gar nicht zu Athem kommen läßt.

Glücklich dann der Vetter, der, wie in der Komödie des launigen Pikard, für den Vetter der ganzen Welt gilt!

Die Beschreibung eines Februar-Hochzeitschmaußes liegt außer den Gränzen unsers Büchleins. Doch sey's uns erlaubt, allen Hochzeitgebern — Intendanten — und Kommissairen eins der vorzüglichsten, glänzendsten und solidesten Gerichte zu empfehlen, die berühmten Kalbsköpfe de Puits-Certain, die man mit dem vollsten Grunde die Encyklopädie der bonne Chere nennt. Dieses unvergleichliche Gericht erhält durch seine imposante Attitüde den Reichthum seiner Garnituren, die prächtige Livree seiner

Leibgarden, und die glückliche Symmetrie seiner Disposizionen einen Reiz, dem der mäßigste Esser nicht widerstehen kann, und eine Auffoderung zum Genusse, die den schlummernden Appetit einer ganzen Tafelrunde auf's neue weckt und beflügelt. Es ist ein Magnet, der alle Magen anzieht; es befriedigt den Appetit, ohne ihn zu erschöpfen, und nährt, indem es die Zunge kitzelt. Eins seiner Hauptvorzüge ist seine Wohlfeilheit. So dient es der Oekonomie und der Eitelkeit zugleich, zwei große Bewegungsgründe, es noch lange in Ehren zu erhalten.

Die nähere Beschreibung dieser köstlichen Puits-Certain auf ein andermal.

Wir kommen nun, unserm Versprechen gemäß, auf die Ausbeute, die das zahme Geflügel in diesem Monate unsern Tafeln gewährt; unstreitig der Triumph des Karnevals! Das Fest des heiligen Martin ausgenommen, dem der Opferrauch fetter Puterbraten dampft, — wir werden zu seiner Zeit davon reden — herrscht auf unsern Hühnermärkten nie ein sol-

cher Ueberfluß, als in diesen letzten Tagen der katholischen Fleischeslust. Der ärmste Handwerksmann giebt dann seine paar Groschen hin, sein Brod einmal in eine Hühnerbratensauce zu tunken und der schwindsüchtigste Geldbeutel öffnet sich, um seinem Besitzer einmal zum Genuß einer fetten Gans zu verhelfen. Doch zur Sache.

Junge Hühner.

Sie sind zur Zeit des Karnevals von vorzüglicher Güte und Größe. Man ißt sie nur fett, weil sie dann am repräsentablesten sind, und durch ihr reiches Embonpoint drei Sinne auf einmal ergötzen. Das Küchlein ist der Sohn des Hahns und der Henne, aber man schätzt das Kind ungleich höher als die Eltern. Die Henne, besonders wenn sie ein gewisses Alter erreicht hat, findet nur im Topfe ihren Platz, und ihr ganzes Verdienst besteht in der Hervorbringung einer kräftigen Suppe. Der Hahn hingegen erscheint auf unsern Tafeln nur, als reiner Junggeselle. Dann giebt er ein ganz vortrefliches Gericht von auserlesenem Geschmack. Wenn man dem Ausspruche eines berühmten Arztes trauen darf, so gewährt der Genuß des

Hahns, in dieser Periode, zugleich einen die Freuden des Ehebettes befördernden Genuß. Dem zufolge, vertilgt der Tod nicht nur nicht das Temperament dieses verliebten Thiers, sondern es verpflanzt so gar einen Theil seiner gesegneten Eigenschaften auf seine Genießer. Wir werden seiner im Sommer weiter gedenken.

Was die jungen Hühner betrift, so bedürft' es eines ganzen Buchs, wenn wir uns auf die Beschreibung aller der Formen einlassen wollten, unter denen sie sich unserm Appetite darbieten. Blos als Braten am Spieße lassen sie sich auf zwanzig verschiedene Arten serviren, als a la Choisi, a la Chia, a la Cracovie, a la Genoise, a la Hollandoise, a l'Espagnole, a l'Allemande, a la Danzik, a l'Italienne, woraus erhellt, daß fast alle Nationen sich vereinigt haben, uns in der Kunst, junge Hühner zu braten, zu unterrichten. Ferner brät man sie mit Zwiebeln, Scharlotten und Wermuth.

Erheben wir uns nun gar von der Bratpfanne zur Kasserolle, so ist der Metamorphosen gar kein Ende. Da giebt es Hühnerfrikassee und Ragouts, Hühner a l'Jvoire, a Maitre Lucas, a la Beaubourg, a la Caracalla; junge Hühner en Bouteille, en Culotte, en Chauve = Souris,

en Surprise, en Boudin blanc. (Würste von Milch und Hühnerfleisch!) Ein Beweis, wie unerschöpflich die Einbildungskraft genievoller Menschen in sinnreichen Erfindungen und Zusammensetzungen ist!

Poularden.

Doch genug von dem Sohne. Wir gehen zu der Seitenlinie über, und reden von der Tante. Auch sie liefert ein dickleibiges Wörterbuch. Mans und la Fleche streiten sich um den Vorzug der fettesten Poulardenzunft, und nur Bresse darf diese Ehre theilen.

Diese liebenswürdigen Reisenden nun werden, so bald sie aus ihrem Korbe in unsere Küche wandern, eine Delice zum Entzücken! Ein feinerer, saftreicherer, geschmackvollerer Braten, als eine Poularde, kann nie und nirgends den Spieß schmücken. Füllt man vollends ihre Eingeweide mit köstlichen Trüffeln, so erfüllen sie, so oft sie gegen das Feuer gekehrt werden, das ganze Haus mit ihrem balsamischen Parfüm. Im Falle der Noth kann demüthige Kresse die Stelle der stolzen Trüffel vertreten; aber dann muß sie zuvor durch scharfen Weinessig gewürzt,

und die Poularde nicht eher damit angestopft werden, als bis sie ihre ganze glorreiche Bestimmung am Spieße erreicht hat.

Eine Poularde am Spieße spicken, würde für sie eine wahre Beleidigung seyn. Eine dünne Scheibe von fettem, saftigem Speck ist die Bekleidung, die sie jeder andern vorzieht und man muß gestehen, es schmückt sie am schicklichsten und anständigsten.

Die Art, sie am Spieße zu braten, ist eben so verschieden, wie bei den jungen Hühnern. Die berühmtesten Virtuosen der Küche, wie die gelehrtesten Kochbücher, geben diesen Metamorphosen den Namen Legion. Da erscheinen sie a la Jamaica, a la Villeroi, mit Krebsen, mit Austern, mit Wallnüssen, mit Oliven, gefüllten Eyern, et caetera, et caetera!

Der Liebhaber von Ragouts findet auch hier seine Rechnung, er darf nur wählen. Er kann es gedämpft, gebacken, krustirt, mit Aal, mit Buttercréme, als Pudding, a la Provenzale sogar a la Cendre haben; in der letzten Gestalt doch nur den Tag vor Aschermittwoch, weil Asche die Uniform der Fastenzeit ist.

Wenn wir aber in einer so wichtigen Sache eine Stimme haben dürfen, so müssen wir gestehen, daß jede andere Art, die Poularde zu-

zubereiten, als die des Bratens am Spieß', eine Entehrung ihrer edlen Natur ist. Sie ist in und durch sich von einem so hohen Werthe, daß, sie anders behandeln, als ihre Würde fodert, sie verunstalten, statt sie verschönern, heißt. Man kann von ihr sagen, was der verliebte Orosmann von seiner Zoyre sagt:

Du bist schön durch dich selbst und kannst den Schmuck entbehren.

Die Gans.

Der schnelle Uebergang von der Poularde zur Gans ist vielleicht eine Art von Salto mortale. Indeß, jung, fett und von zartem Fleische hat auch sie ihre Verdienste. Es ist eine anziehende Brunette, der man sich gern hingiebt, besonders wenn die geliebte Blondine gerade abwesend ist. Kurz, in Ermangelung der Poularde hat eine Gans, die die oben angegebenen Eigenschaften in sich vereinigt, noch nie ein Bratspieß verunziert; und, obschon nur in dem Rufe eines guten Bürgerbratens, kennen wir doch leckere Magen genug, die auch in ih-

rem Genuße ihre volle Rechnung finden. Aber die Zerlegung einer gebratnen Gans hat ihre besondern Regeln, deren Kenntniß wesentlich nothwendig ist, wenn man sich nicht dabei der Sünden gegen Sitt' und Wohlstand schuldig machen will. Wehe dem, der z. B. diese Arbeit mit den Schenkeln dieser liebenswürdigen Brunette beginnen wollte. Er würde seinen gänzlichen Mangel am savoir vivre und an Bekanntschaft mit den Gebräuchen der Welt beurkunden!

Man fängt nehmlich damit an, den Magen der Gans, wie der Ente, in kleine länglichte Schnittgen zu zerlegen. Tunkt man noch diese Schnittgen in einen Jus von Citronen oder Pomeranzen, oder auch in reines Oel, so steigt dadurch der Werth des Verschneiders in den Augen der Kenner um ein Duplum. Es bedarf wohl kaum der Erinnerung, daß das Fett, das der Gans am Spieße entträuft, sorgfältig gesammelt und aufbewahrt werden muß.

Auch zu Gemüsen, vorzüglich zum Spinat, wird eine gebratne Gans servirt. Der Spinat erhält durch sie einen ausnehmend feinen Geschmack.

Für Ragouts liefert dieses Geflügel keine so große Mannigfaltigkeit, als Poularden und jun-

ge Hühner. Aber dennoch dient sie manchen vortreflichen Speisen dieser Art zur Basis. Vor allem müssen wir hier der berühmten Gänsekeulen erwähnen, die in Languedok bereitet, und in ihrem eignen Fett' eingemacht, in Fäßern und Töpfen uns alle Winter zugeschickt werden. Diese Keulen auf einem Erbsenbrei, kleingeschnittnen gebratnen Zwiebeln, oder auch mit einer Sauce a Robert, sind ein höchstsubstanzieuses und köstliches Gericht.

Durch nichts aber verdient die Gans mehr die glühendste Dankbarkeit aller Leckermäuler, durch nichts behauptet sie einen so entschiednen Rang unter dem Geflügel, als durch ihre Leber. Sie ist der Haupt- und Grundstoff der berühmten Straßburger Pasteten, durch die sich die Juden ein so unvergängliches Verdienst um das Christenthum erworben haben. Diese bewunderungswürdigen Pasteten gehören zu den luxurieusesten Zwischengerichten unserer Tafeln.

Nichts gleicht dem Hochgenuß, den sie dem Gaum gewähren,
Ihr überirrd'scher Geist gießt sich durch Bein und Mark;

Die Zunge schwimmt in Fett, das Aug' in
Freudenzähren,
Und selbst Ambrosia ist gegen sie nur — Quark.

Dieser Leber die gehörige Größe zu geben, muß man die Person des Thieres aufopfern. A la Falstaf mit Nahrungsmitteln angestopft, des Getränks beraubt, befestigt in der Nähe eines großen Feuers, mit den Füßen an ein Brett genagelt, führt diese Gans, man muß es gestehen, ein höchst unglückliches Leben. Unstreitig müßte sie diese Art, sie zu mästen, für die unmenschlichste aller Foltern erkennen, wenn nicht die Vorstellung von dem Loose, das sie erwartet, ihr zum Troste gereichte. Diese Aussicht aber läßt sie alle Martern mit Muth ertragen. Der Gedanke, daß ihre Leber, viel größer als sie selbst, reich mit Trüffeln gespickt, und in eine Pastete übergetragen, den Ruhm ihres Namens durch ganz Europa verbreiten wird, lehrt sie Resignation in ihr Schicksal und auch nicht eine Thräne fließt ihrem Opfertode.

Den Ruhm der Nachwelt im Gesicht,
Stirbt sie wie Arria, und denkt: „es schmerzet nicht!“

Die zahme Ente.

Die Ente hat an dem Ruhm, vortreflichen Pasteten as Daseyn zu geben, glorreichen Antheil; und wer weiß, ob Toulouse und Auch durch diese Pasteten nicht berühmter geworden, als durch ihr Parlament und ihr Erzbisthum. Wegen ihrer weiten Entfernung von der Hauptstadt, werden sie in Terrinen von Fayence geschlagen. Diese Umgebung ist freilich — sehr zu beklagen! — nicht eßbar, sie hat aber dafür den Vorzug, das ihr anvertraute kostbare Depot um so sicherer zu überliefern und um so länger erhalten zu können.

Diese Art der Uebersendung gewährt den Leckermäulern noch einen wesentlichen Vortheil. Man läßt die Trüffel von Perigord in ihrer Gesellschaft reisen. Amalgamirt mit den Entenlebern, in diesem ambrosialischen Gefäße, erhalten sie einen unbeschreiblichen Wohlgeschmack und werden zugleich auf die ökonomischste Weise an die Behörde überliefert. Aber diese Götterkost ist nur den Göttern der Erde, das ist Herrn von hohem — Geldadel vergönnt. Glückliche Sterbliche, denen kein Preis zur Letzung ihres Gaumens zu hoch ist, die nie zu ihrem Appetite sagen dürfen: „bis hierher und nicht weiter!“

und nur, wenn von der Unterstützung eines Talentes für Kopf und Herz — entbehrliche Kleinigkeiten! — die Rede ist, wenn ein armer Teufel eines Almosens, eine kinderreiche Witwe einer Unterstützung bedarf, eine weise und nützliche Sparsamkeit üben! ! !

Selten erscheint die Ente, am Spieße gebraten, auf einer bedeutenden Tafel. Diese Ehre widerfährt nur ihrem wilden Verwandten, dessen unabhängige, thätige, und seiner Natur ungleich angemeßnere Lebensart, ihm um vieles edlere Bestandtheile und weit köstlichere Ausdünstungen erwirbt. Indeß dreht sich doch zuweilen eine junge Ente aus Rouen am Feuer herum, und wird so, selbst von Kennern, nicht ohne Beifall aufgenommen. Gewöhnlich aber lagern sie sich nur, a la Braise, ganz bescheiden auf ein Bette von Rüben. Auch mit Artischokken, mit Sellerie, Sardellen, Cichorien, Gurken, Austern, Oliven und einem Linsencoulis empfiehlt sie sich vortheilhaft unserm Appetite. Alle diese Abänderungen geben interessant wechselnde Vorgerichte und verbergen so durch die Kunst den niedrigen Ursprung dieser Ente von gemeinem Stande. Man sieht auch hier, wie wahr es ist, daß das Kleid den Mann macht.

Die Gemüse in diesem Monate sind die des Januars, Blumenkohl ausgenommen, der um diese Zeit selten zu werden anfängt. Seine Stelle nehmen die auf Mistbeeten gezognen Schampignons ein. Der Februar liefert, da der Frost ihrem Wachsthum nicht hinderlich ist, davon einen großen Ueberfluß.

Schampignons.

Die Benutzung der Schampignons, als Vehikel zu Ragouts, ist bis ins Unendliche mannigfaltig; als eines Hauptgerichtes aber sehr beschränkt. Man ißt sie gekocht, gebacken, gebraten und a la Créme. Die gewöhnlichste, aber nicht die schlechteste Art, sie zu serviren ist en Crustade. Auch trocknet man sie. Endlich macht man aus ihnen ein Pulver für den Nothfall, und in dieser Gestalt sind sie ein vortreflicher Behelf in einer wohl eingerichteten Küche.

Jetzt scheiden wir, des Komus holder Sohn!
So lebe wohl, du Mond der Larventänze,
Der Völlerei, der Indigestion!
Du Spender schöner goldner Kränze

Für Aeskulaps berühmte Jüngerschaft!
Von deinen Locken trieft der Gänseleber Saft,
Dein Odem haucht den Duft von tausend Trüf-
feln,
An Spieß und Heerd', und — alle Nasen
schnüffeln,
Und alle Augen wässern sich.
Wie Mücken in der Sonne tanzen,
Umschweben Nudeln, Makkaroni dich!
Aus deiner Hand ergießt in Strömen sich
Geflügel aller Art, und eine Fluth — Purganzen!
Du weyhst die gläub'ge Christenheit,
Die alleinseelige, wie Kirch' und Priester sagen,
Durch leere Beutel, schlaffe Magen
Aufs würdigste zur heil'gen Fastenzeit!

III.

Monat März.

Mit gutem Bedachte haben wir unsern Bericht von Fischen bis zu diesem Monate aufgeschoben. Zwar fällt ihr Genuß auch schon in die vergangne Periode, der März aber ist der eigentliche Zeitraum ihres Genusses; denn gerad' in ihm strömen Meer, Fluß und Hallen von ihrem Seegen über. In einem fast unerschöpflichen Ueberflusse spenden sie uns Stör, Lachs, Thornbutten, Zungen, Schollen, Forellen, Lachsforellen, Kabliau, Stockfisch, Häring und Austern.

Eine umständliche Anzeige der Zubereitungen, denen sich diese Bewohner des Ozeans unterwerfen müssen, ehe sie auf unsre Tafeln kommen, würde zu weit führen. Unter allen

Naturprodukten, die die wohlthätige Vorsehung dem Appetite des Menschen darbietet, giebt es keins, an dem sich der Kunstfleiß eines sinnreichen Artisten mit glänzenderm Erfolg entfalten könnte, als die Fische, besonders die Seefische. Ihr von Natur festeres und konsistenteres Fleisch bietet dem Genie ein ungleich reicheres Feld, die Tiefen seiner Kunst zu erschöpfen und die raffinirtesten Geheimnisse des Zungen- und Gaumenkitzels in ihrer ganzen Glorie zu entschleyern.

Diese Behauptung wird auf den ersten Anblick paradox scheinen, da alle die Fische, die wir eben genannt haben, auf unsern meisten Tafeln fast nie anders, als gesotten oder gebraten, erscheinen. Immerhin! Ist denn nicht z. B. schon eine pohlnische Brühe, nach allen Regeln der Kunst verfertigt, eine der sinnreichsten und zusammengesetztesten Produktionen der Küche? Die Schriftsteller sind über die Natur dieser Sauce oder vielmehr dieses gemeinschaftlichen Elementes aller, weder gebratenen, noch gerösteten, noch gebacknen Fische, uneins. Die Rezeptbücher der Küche wimmeln von abweichenden, sich fast immer nach dem Klima ihrer Verfasser richtenden Vorschriften. In Lyon z. B. ist es ein Grundsatz, daß der Fisch, einmal aus dem

Wasser, nie wieder darin zurückkehren darf. In Paris, wo der Wein ungleich theurer ist, hält man viel weniger streng auf diesen Grundsatz.

Die pohlnische Brühe wird für Fleisch- und Fasttage zubereitet. Ohnstreitig ist die erste um vieles kräftiger. Aber, da die Gesetze der Kirche in den Tagen der Enthaltsamkeit ihren Genuß verbieten, muß man sich helfen, wie man kann. Und in der That weiß ein Meister seiner Kunst, sie mit Hülfe der Kräuter, nicht minder schmackhaft zu machen, als durch die Zubereitung mit Bouillon. Das ist es eben, was den Virtuosen von dem Alltagskopf unterscheidet. Der erste verdient den Ehrentitel Artist, der lettre nur den Namen eines Küchenjungens.

Der Thornbutt.

Der Thornbutt, seiner Schönheit wegen Meerfasan genannt, und um seiner majestätischen Breite willen, des Titels Fasten-König würdig, präsentirt sich gewöhnlich in einer pohlnischen Sauce unserm Appetite. Seiner Würde gemäß, muß er ganz aufgesetzt werden. Ihn in Stücken geschnitten auf die Schüssel

geben, heißt seine eigne und die Majestät der Tafel, deren Zierde er sein soll, heruntersetzen. Ein schöner Kranz von Petersilie zu seiner Umgebung, und eine Buttersauce, besonders servirt, siehe da, seine einzigen Begleiter! Zum Aufgeben der Sauce gehört schlechterdings ein goldner, oder doch wenigstens vergoldeter Löffel. Aus jedem andern Stoffe ist er ein Verstoß gegen die Etikette.

Zur Abwechslung kann man den Thornbutt auch a la Hollandoise, a la Perigord, a la Reine, a la Saint-Menehould, mit Krebskoulis, mit Karpfenmilch und en Casserolle appretiren. Doch in allen diesen Gestalten erscheint er seiner weniger würdig. Einfach, wie ein Held, und majestätisch, wie ein König, beleidigt ihn jeder Prunk, statt ihn zu ehren.

Einen Tag nach seiner ersten Erscheinung ist der Fall anders. Dann darf man sich erlauben, ihn zu maskiren; seine großen Eigenthümlichkeiten werden sich dennoch versichtbaren. Das vorzüglichste Maskenkleid, das man ihm dann geben kann, ist das a la Bechamel, nach dem Namen seines Erfinders, des Marquis Bechamel, der sich durch dieses Ragout auf immer unsterblich gemacht hat.

Der Stör.

Der hohe Preis und die Seltenheit des Störs machen ihn — wenn er nehmlich ganz erscheinen soll — nur zu einem Gerichte für große Herrn. Man brät ihn dann am Spieße, spickt ihn mit Sardellen und Aal, und tränkt ihn mit einer säuerlichen, mit Krebskoulis vermischten Sauce. So ist er ein wahrhaft königliches Essen und der sogenannte Charfreitags-Braten.

Gewöhnlicher kauft man ihn Portionsweise und richtet ihn dann als Ragout zu, auf braungebratnen Semmelschnitten, mit Thymian und Majoran, als braune Frikandeaux, mit Schminkebohnen oder Rüben, auch kalt, mit Essig und Oel. Wie man ihn aber auch zubereite, er ist ein Göttereſſen, nur ein wenig hart. Daher denn der Grund unzähliger Indigestionen.

Der Lachs.

Der Lachs, ein anderer Fürst des Meeres, der sich aber herabläßt bis in die Flüsse, nicht selten bis an ihre Quellen zu schwimmen, ist, trotz seiner Wohlfeilheit ein sehr beliebter Fisch.

Er hält sich lange und kann seinen Käufer geduldig abwarten. Ganz erscheint er nur auf reicher Leute Tafeln, und, seiner ceremonieusen Natur gemäß, nur bei Mahlen nach den Regeln der Etikette. Am anständigsten servirt man ihn mit einer pohlnischen Sauce, besonders wenn man vorher seinen Bauch mit einem Pfund guter, in Mehl umgekehrter Butter, ausgestopft hat. Zuweilen bringt man ihn pannirt (mit geriebenem Brode bestreut) im Ofen gebacken, wo er eine wunderschöne Farbe erhält, und mit einer hachirten Sauce, auf den Tisch. Auch dämpft man ihn a la Braise, begießt ihn mit zwei Bouteillen treflichen Champagners, oder präsentirt ihn, garnirt mit glacirten Puterflügeln und einem Dutzend, in demselben Nektar gesottner Krebse. So geschmückt ist er ein wahres Kabinettstück, und viele wackere Leute geben Geld, blos ihn zu sehen.

Zerschnitten zu Stücken wird er glacirt, marinirt, in länglichen Scheiben, mit feinen Kräutern, mit Champagner — man sieht seine lachsische Hoheit lieben ein wenig den Trunk und obendrein von der besten Sorte — en Hatteletttes *) und en Terrine vorgesetzt. Man ißt diese

*) Hattelettes sind an hölzernen Spießchen auf dem Rost

Schnitten auch als Ragout, a la Bourgoise, und seinen Kopf a la Braise, als Fasten- und Fleischspeise zugerichtet. Endlich macht man auch kalte Pasteten aus ihm. Die Pasteten müssen aber, wenn sie zur Hälfte gebacken sind, aus dem Ofen gezogen, durch den Sieb mit einem Coulis von klarem Wasser und Schinken begossen, und dann zum vollen Ausbacken in den Ofen wieder zurückgeschoben werden. Dann erhalten sie die schöne Goldfarbe, ohne die eine Pastete sich auf dem Tische ohngefähr eben so ausnimmt, wie eine Blondine bei Licht, ohne Schminke.

Der Thunfisch.

Nur ein paar Worte von diesem Fische, der sich nur im mittelländischen Meer aufhält, und folglich fast nie frisch nach Paris kommt. Aber man schickt ihn uns in Pasteten oder marinirt mit Oel. Er wird auch das Kartheuser-Kalb

---

gebratne Stücken Fleisch, nachdem sie vorher eine gewisse Zubereitung von Champignons, Scharlotten, Butter, Pfeffer und Salz erhalten haben.

genannt, mit dem er in Geschmack und der Weiße seines Fleisches viel ähnliches hat. Für die medizinische Fakultät ist er, seiner Unverdaulichkeit wegen, sehr einträglich.

Zungen, Schollen, Lachsforellen, Stockfisch u. s. w.

Zungen und Schollen werden nur gebraten und gebacken gegessen, und erst auf der Tafel zerlegt. Mit einem guten Citronenjus und einem Löffel Oel begossen, erhalten sie sowohl für den Geschmack, als für den Magen sehr schätzbare Eigenschaften. Vom Stockfisch wird späterhin die Rede seyn. Frische Häringe auf dem Roste gebraten, mit einer Senfsauce, können für ein Chef d'oeuvre von Delice gelten. Anders zubereitet, werden sie in keine anständige Gesellschaft zugelassen.

Austern.

Was diese Lieblingsleckerei der Pariser betrift, so macht man einen großen Unterschied zwischen Austern, die zu Schiff und die zu

Wagen ankommen. Die letztern, die von den Austerklöbern in der Straße Montorgueil, die um diese Zeit der Ort ihrer Landung ist, verkauft werden, sind durchaus die frischesten und schmackhaftesten. Doch lassen auch die, die wir zu Wagen erhalten, sich recht gut essen, wenn gerade Frost einfällt, und sie nicht über zwei Tage alt werden.

Sie roh vor der Suppe essen, ist die herrschende Sitte. Viele erfahrne Esser sind der Meinung, man dürfe sie gar nicht anders essen, und erlauben sich höchstens, den Genuß derselben durch einige Messerspitzen Pfeffer und ein paar Citronentropfen zu erhöhen. Was würden sie aber sagen, wenn sie erführen, daß es wenigstens zwanzig verschiedene Arten giebt sie zu appretiren? —

Es giebt nemlich Austern a la bonne femme, a la Daube, au bon homme; Austern en paille, en Casserolle, en papillottes; man ißt sie hachirt, farcirt, gebraten und geröstet; verwandelt sie in Ragouts für Fleisch- und Fasttage, sogar in Potagen und Pasteten.

Wir hoffen demnach, jene Herrn Absprecher, im Tone der neusten deutschen ästhetischen Schule, werden ihre Unwissenheit eingestehen, über den Umfang unserer Kenntnisse erstaunen, und

der Auster die Gerechtigkeit widerfahren lassen, daß sie, vom Genie und Erfindungsgeist gehandhabt, in mehr als einer Gestalt, den Gaumen entzücken und die Lieblichkeit ihrer Natur verherrlichen kann.

Daß die Austern die unerläßliche Einleitung aller Winter-Dejeuners sind, ist schon erinnert worden. — Die unersättliche Schluckgier der Gäste macht sie aber oft zu einer sehr theuren Leckerei. Diese Herrn suchen nicht selten einen Ruhm darin, sie zu hunderten hinabzuschlingen, um, wie sie sagen, der Gastfreundschaft ihres Wirthes Ehre zu machen. Es ist eine Art Koketterie mit ihrem Magen, dessen Unverwüstbarkeit sie damit beurkunden wollen. Sehr oft flinkern sie aber nur mit diesem Verdienste; und wenn sie es auch besitzen, so ist es auch zuverläßig das einzige, dessen sie sich rühmen können.

Von eigentlichem Genusse kann bei diesem Haifischappetite nicht die Rede seyn. Es ist ein bloßes Schlucken, kein Essen, und für einen wahren Schmecker ein Greuel, es mit anzusehn. Die Erfahrung bestätigt, daß der Genuß von mehr als funfzig Austern, aufhört, Genuß zu seyn. Das Zuviel ist überall der Tod des Vergnügens, und Unmäßigkeit, phy-

sisch und moralisch, eine Herabwürdigung der menschlichen Natur.

Die Fische der süßen Gewässer.

Auch die Bewohner der Flüsse und Teiche genießen die Ehre, in diesem Monate auf unsern Tafeln zu brilliren. Sie sind zwar nur der Tiers-etat des Wasserstaates, aber das qualifizirt sie nicht minder zum Genusse, selbst für große Herrn, die, wie bekannt, wohl Land und Leute verzehren, wenn ihr Appetit eine Art Königsnatur annimmt.

Den ersten Rang unter diesen Fluß- und Teichbewohnern behaupten der Hecht und der Karpfen. Beide repräsentiren eine Art Adel in diesem Tiers-etat, der erste vorzüglich gränzt nah' an den Reichs- und Freiherrnstand. Schon sein Aeußeres hat viel adeliches. Seine Taille ist niedlich und degagirt, die Form seines Schwanzes, die Disposizion seiner Zähne, geben ihm ein eben so furchtbares, als elegantes Ansehn. Was ihn beinahe stiftsfähig macht, ist seine Verwüstungs- und Vertilgungspassion; sein nimmer müder Appetit. Der wahre Attila der Teiche, trägt er überall Verheerung vor sich

her, und verschlingt alles, was ihm vorkommt. Nur der Mensch ist hier sein Meister.

Der Hecht.

Der Hecht läßt sich mit fast unendlichen Abänderungen genießen, als a la Genoise, mit einer weißen Sauce, gedämpft, gespickt, gebraten, farcirt, kalt, mit Essig und Oel, en Terrine, en Casserolle, als heiße Pastete, als Torte. Am Spieße gebraten, mager mit Aal, fett mit Speck gespickt, präsentirt er sich vorzüglich schmackhaft. Während er gebraten wird, muß er fleißig mit weißem Wein oder Weineßig und mit Citronenjus begossen werden. Will man ihn recht leckerhaft machen, so giebt man ihn, so gebraten, mit einem Coulis auf, in den man, wie obenhin, Sardellen taucht, oder auch gedämpfte Austern mit Kapern und weißem Pfeffer. In dieser Gestalt geht seine Delikatesse über alle Beschreibung; nur muß er dann von mehr als gewöhnlichem Wuchse seyn.

Der Karpfen.

Mit dem Karpfen geht man in Frankreich etwas cavallierement um. Man achtet seiner gar nicht, wenn er nicht, im Rhein gefangen, von Straßburg zu uns kommt. Wir müssen indeß zur Steuer der Wahrheit bekennen, daß diese so genannten Rheinkarpfen diesen Fluß nie, als höchstens eine Viertelmeile weit, gesehn haben. Es sind Karpfen aus den Teichen von Deutsch-Lothringen, die man jung nach Straßburg führt, wo sie in der Jll, verschlossen in großen Fischbehältern, fett gemacht werden. Diese Fischmast kommt ihren Besitzern oft so hoch zu stehen, daß der Preis dafür unbezahlbar bleibt. Wir sahen im Jahre 1786 einen solchen Karpfen, der die Reise nach Paris in seinem Leben zweimal gemacht hatte, und, weil er keine Käufer fand, seinen Weg nach Straßburg wieder zurück messen mußte. Sein Reisewagen war ein Postfelleisen, und er lebte, die ganze Tour durch, von nichts als in Wein getunktem Brode. Vielleicht lebt er noch.

Bei so bewandten Umständen darf er, seiner Würde gemäß, nur mit pohlnischer Sauce servirt werden. So gilt er für ein Fürsten- oder vielmehr für ein Republikaneressen, denn bei uns

giebt es, Se. Konsularische Majestät ausgenommen, keine Durchlaucht mehr.

Karpfen von minderer Güte bäckt, frikassirt und dämpft man, richtet sie zu, wie ein Hühnerfrikassee, speißt sie mit Schampignons und a l'Italienne.

Teichkarpfen muß man eine Zeitlang in fließendes Wasser setzen, damit sie ihre schlammichte Natur verlieren und durch dies edlere Element sich veredeln.

Während der Fasten werden die Karpfen häufig in Paris gegessen. Sie strömen von allen Seiten zu. Ihre Milch gilt für ein vorzügliches Essen. Man kauft sie zuweilen besonders und setzt sie dann gebacken, oder als Ragout, auch als kleine Torten, vor. Für einen Leckerbissen vom ersten Range gelten Karpfenzungen in pohlnischer Brühe. Leckermäuler von Profession sind so darauf versessen, daß sie immer den Kopf fodern, um ihrer habhaft zu werden. Sie sehen sich aber zuweilen in ihren Hofnungen betrogen. Ihren Appetit zum besten zu haben, praktisirt man die Zungen dem Karpfen zuweilen unter den Schwanz.

Die Lachsforelle.

Die Sybariten des Jahrhunderts haben — man sagt es sonst nur von den Königen — so lange Arme, daß sie sich die Lachsforelle für ihre Küche aus dem Genfersee nach Paris holen. In einer pohlnischen Brühe gekocht, und mit einer Sauce a la Genoise — die zugleich an ihre Heimath erinnert — gegessen, verdient sie wirklich mehr, als irgend ein anderer Wasserbürger, den Schmuck einer köstlichen Mahlzeit zu machen. Auch gilt sie für ein Gericht von ganz besonderm Werthe. Die Gäste dazu werden schon funfzehn Tage vor ihrer Ankunft eingeladen, und bei ihr nach einem alten Sprichworte, die ungeladnen hinter die Thüre gestellt.

Der Aal.

Der Aal trägt seine Nase nicht so hoch. Niedrig von Geburt, und demüthig in seinen Sitten, macht er keine Ansprüche auf den Eintritt in die große Welt, und gesteht selbst dem Karpfen den Vorrang zu. Aber seine Bescheidenheit wird ihm durch einen freundlichen Empfang, selbst auf unsern glänzendsten Tafeln,

vergolten. Dieser Lohn ist für ihn um so schmeichelhafter, je weniger sonst die Bescheidenheit zu den Tugenden gehört, deren Werth die Großen der Erde kennen und erkennen.

Je fetter der Aal ist, je weniger bringt man ihn ganz, sondern a la Tartare, auf den Tisch, die schmackhafteste Art, ihn zuzubereiten. Nur ungewöhnlich groß steckt man ihn, von einem in Butter getränkten Papier umgeben, an den Spieß, und setzt ihn mit einer schicklichen Sauce vor. Dann muß er aber ein wahres Ungeheuer seiner Art seyn.

Gewöhnlich ißt man ihn en Matelotte, (mit Salz und Pfeffer) a la Poulette u. s. w. Unter den Tischgarnituren spielt er eine vorzügliche Rolle, und selbst der leckerste Schmauseliebhaber vergißt die niedrige Abkunft des Aals, des lieblichen Genusses wegen, den er gewährt. Der gute la Fontaine hat ihn auf eine andre Art verewigt. Aber die Aalpasteten existiren nur noch in seinen Erzählungen. Jetzt sind sie in Paris zu theuer, um noch in dieser Umgebung zu figuriren.

Der Barsch.

Der Barsch — man fängt ihn hier in der Seine — ist ein Fisch für genesene Kranken und seines zarten und schmackhaften Fleisches wegen, sehr beliebt. Am besten schmeckt er, blos in Wasser abgekocht, mit einer frischen Buttersauce.

Die Lamprete.

Die Lamprete (Neunauge, Bricke) gehört zu den seltnen Fischen in Paris. Daher kömmt er auch, während der Fasten, höchstens nur zweimal, wie Aal zubereitet, zum Vorschein. Auch gebraten, gedämpft, mit Speck glacirt, a la Bourgeoise, a l'Italienne, a la Villeroi, a la Romaine, a la Prussienne, in Schampagner, und mit einem Ragout von ihren Lebern werden sie gegessen. Die Lebern der Lampreten gehören zu den theuersten und kostbarsten Leckereien der Tafel. Es ist daher für Millionairs eine Art Ehrensache, wenigstens einmal in ihrem Leben, eine Schüssel davon zu serviren, und sich einer der glänzendsten Vergünstigungen der Glücksgöttin rühmen zu können, die sie nur Leckermäulern vom höchsten Reichthume vergönnt.

Gründling, Brasse, kleine Barbe, Krebse.

Die kleinern Fische der süßen Gewässer kommen bei unsern Leckermäulern weniger in Anschlag. Indeß verachten sie doch eine Fictüre von ächten Seine-Gründlingen nicht ganz; sie sind die Stinte der Flüsse, und ein sehr artiges Paket Zahnstocher am Ende eines großen Gastmahles. Brassen, Schleye und kleine Barben werden wenig geachtet. Der letzten thut man Unrecht. Die kleine Barbe ist gar nicht ohne Verdienst.

Krebse vermehren in Fleisch- und Fasttagen die Garnituren der Tafel. Die von der großen Gattung machen in pohlnischer Brühe, oder noch besser in Schampagner gekocht, eine trefliche Zwischenschüssel, wo sie Moses brennendem Busche nicht unähnlich sehen.

Die Zeit der Buße, wie aus diesem allen erhellt, ist keine Feindin vom guten Essen. Gerade in ihr gedeihen die Fische am besten und die christlichkatholische Religion hat die Güte sich dem guten Appetite zu fügen. Auch kann man die heilige Fastenzeit als das Resultat einer politischen Sparsamkeit ansehn. Die eßbaren Landthiere, wie das Geflügel, gewinnen dadurch Zeit, sich hinlänglich fortzupflanzen; gewiß

würde das Fleisch um vieles wohlfeiler, vorräthiger und besser werden, wenn der Katholizismus strenger auf die Gebote der Kirche hielte, und den Kasteyungen des Fleisches durch die Mast mit üppigen Fastenspeisen gewissenhafter obläge.

Mehlspeisen.

Von Gemüsen ißt man in diesem Monate nur, was sich davon erhalten läßt. Der Spinat ist verschwunden, die Zuckerwurzeln fangen an holzig zu werden, und nur die Kartoffeln sind noch genießbar. Auch führen in der Fastenzeit die Mehlspeisen das Regiment und neben ihnen die weißen Bohnen, die Linsen und getrockneten Erbsen. Nur das erste von diesen drei Gemüsen darf sich in seiner eigenthümlichen Gestalt, als Zwischengericht, einer Schöpsenkeule zur Unterlage dienend, sehen lassen. Die beiden letzten präsentiren sich als Coulis oder Brei. Die Glücksritter unsers Jahrhunderts verkaufen indeß das Recht der Erstgeburt nicht mehr um ein Linsengericht, wie weiland Esau. Auch bedeutet, seit der französischen Staatsumwälzung, dieses Recht eben nicht viel.

Und nun, adieu, du dreimal heil'ger Merz,
In dem, von Kirch' und Pabst befohlen,
Wir Katholiken uns, in bitt'rer Reue Schmerz
Fromm abkasteyn, und das zerschlagne Herz
Durch fetter Fische Kost und Austernschmauß erholen!
Glückselige Religion,
Wo man der Sünde Schuld so leicht, so wohlfeil büßet;
Wo seiner Reue Schmerz der Kirche gläub'ger Sohn,
Sogar, als Gottesdienst, durch pohln'sche Brüh'n versüßet!

IV.

Monat April.

Die ersten Tage dieses Monates gehören gewöhnlich noch zur Fastenzeit. Wir begnügen uns mit dem Genuße eines Fisches, der nur aus dem Meere in unsere Flüsse zu schwimmen scheint, unsern Leckermäulern zu einem sehr geliebten Schmause zu dienen, es ist die Alse. *)

---

*) Die Alse, Else ist ein Seefisch mit weichen Floßfedern, der sich besonders im Frühling am Ausflusse der Flüsse aufhält, wo er erst fett wird. In der Gegend von Bourdeaux heißt dieser Fisch Coulac. Eine kleinere Gattung Alsen ist die, welche in Paris im Frühjahr, unter dem Namen Pucelle, verkauft wird, und so heißt, weil sie alsdann noch keinen Roggen hat.

Die Seine-Alse hat vor allen den Vorzug, sie ähnelt im Geschmacke dem einer Nuß. Aber nur in den Flüssen wird ihr Fleisch fett und saftig, im Ozean ist es mager und trocken. Zuweilen tischt man sie in pohlnischer Sauce auf, gewöhnlicher aber gebraten, geröstet, mit einer guten Farce von Sauerampfer. Auf diesem Ruhebette dehnt sie sich am liebsten aus.

Fleischspeisen.

Das Lamm.

Die Osternzeit ist allgemein das Fest der Lämmer und Schinken. Die ersten machen den Braten, die letzten dienen zu Zwischengerichten. Die Weiße und Zartheit des Lammfleisches entschädigt für seine allzugroße Weichlichkeit und Unkonsistenz. Ein Lämmerviertel am Spieß gebraten macht ein ganz gutes Essen, nur muß die Butter dabei nicht gespart, und eine reiche Zuthat von Petersille, Zwiebeln und fein gehackten Kräutern nicht vergessen werden. Man begießt und bestreut es damit, während es dämpft, und, ehe man es vorschneidet. Diese Zuthat ist um so nöthiger, je mehr die Würze, die es dadurch

erhält, dem Thiere von Haus' aus fehlt. Ohne diese Zubereitung hat dieser Braten für Leckermäuler keinen Werth. So eingeleitet zum Genuß aber gewährt er den dazu Geladnen eine angenehme Unterhaltung. Alle die Arten von Ragout, die erst auf dem Tische ihre Vollendung erhalten, beleben ganz besonders das Vergnügen und den Appetit der Liebhaber; vor allem, wenn die weiße und niedliche Hand einer schönen jungen Frau sich dieser Zubereitung unterzieht.

Der Schinken.

Die Bayonner und Maynzer Schinken stehen in dem meisten Rufe. Der Grund ihres Rufs liegt blos in ihrer Behandlung. Die Bayonner Schinken sind größer und wiegen gewöhnlich an fünf und zwanzig Pfund; die Mainzer kleiner, aber darum nicht minder schmackhaft. Wir würden diese letzte Bemerkung nicht gewagt haben, wenn diese Näscherei ein ausländisches Produkt wäre. Aber, da zu unsern glänzenden republikanischen Eroberungen auch die der Mainzer Schinken gehört, so dürfen wir

ihnen Gerechtigkeit widerfahren lassen, ohn' unsern Patriotismus verdächtig zu machen.

Man ißt die Schinken bei uns am Spieße gebraten, auf deutsche Manier, in Schampagner, ohne Feuer und Wasser zubereitet. Man zieht daraus eine Essenz, die in einer wohlbestellten Küche eine Art von Panazee wird. Man schneidet sie auch in Stücken und brät sie in der Pfanne.

Aber nur mit gemeinen Schinken wird so verfahren, Bayonner und Mainzer erscheinen kalt und pannirt auf unsern Tafeln, und nur bei feyerlichen Gelegenheiten, als Bälle, Hochzeiten u. s. w. glacirt.

Um Ostern sind sie von vorzüglicher Güte, und bis zu Pfingsten geben sie sehr schmackhafte und saftige Braten.

Ihren Verdiensten am angemessensten aber werden sie für die Dejeuners zubereitet. Ein Mainzer Schinken, bei dieser Gelegenheit von fünf oder sechs guten Freunden umgeben, verräth, nach einer Stunde, kaum eine Spur seines Daseyns. Um ihn nicht ganz zu entnationalisiren begießt man ihn mit altem Rheinwein, der ihm dann als Digestiv dient. Bayonner Schinken beträuft man aus eben dem Grunde mit Wein vom Pic = Pouille und andern

Weinen von Roussillon. Es ist ein Hauptgesetz im Codex der Küche, diese Schinken nur mit dem Weine ihres Vaterlandes zu taufen.

Dem Bayonner Schinken verdanken wir die köstlichen Pasteten, die Monsieur le Sage — Pastetenbecker zu Paris — unsterblich gemacht haben. Sein ruhmwürdiger Nachfolger, Monsieur Leblanc, hat sie in unsern Tagen mit aller ihrer Glorie und Köstlichkeit wieder hergestellt. Unter allen Pastetenbibliotheken der Hauptstadt verdient keine so sehr gesehen zu werden, als die von Monsieur Leblanc im Anfange des Aprils. Funfzehn bis achtzehnhundert Schinken, deren kleinster nicht weniger, als zwanzig Pfund wiegt, in einem einzigen Hause aufgehangen; alle Stockwerke davon voll, Plafond und Wandtapeten bildend, jeden leeren Raum erfüllend, sind in der That ein so interessantes, als in seiner Art einziges Schauspiel. Die verschiedenen Säle dieser eßbaren Bibliothek sind mit Gittern versehen, so daß die durchstreichende Luft die dahinter verborgenen Schätze zugleich conservirt und karessirt.

Der Zutritt zu dieser Bibliothek im neuesten Geschmack ist neuerlich untersagt worden, die allzuhäufigen Besuche der Fliegen abzuweh-

ren. Mäusen und Ratten verwehrt ein schöner schwarz und weißer Kater den Zuspruch, und dieses bescheidne Thier hat das mit andern Bibliothekaren gemein, daß es den Schatz nie anrührt, den man ihm vertraut. Man belohnt seine Redlichkeit freilich durch eine reichliche Fütterung, aber seine Enthaltsamkeit ist darum nicht minder lobenswürdig. Es giebt eine Menge wohl bezahlter und wohl gefütterter Menschen, die, weder so treu, noch so mäßig sind.

Alle diese achtzehn hundert Schinken haben, wie schon gesagt, eigentlich die Bestimmung in Pasteten versetzt zu werden, und sehr oft reicht diese ungeheure Anzahl nicht einmal aus; zuweilen aber hat Monsieur Leblanc die Güte, deren einige, auf seine Weise appretirt, seinen guten Freunden zu überlassen. Man kann dies als ein hohes Zeichen seines Wohlwollens, und als einen sehr gültigen Beweis seiner schätzbaren freundschaftlichen Gesinnungen aufnehmen, denn einen delikatern Osterschinken giebt es in der ganzen Welt nicht.

Der Monat April gleicht übrigens, ohne gerade der unfruchtbarste für die bonne Chere zu seyn, seinen drei ältern Vorgängern nur sehr wenig. Es gilt von ihm, was ein berühmter

Schriftsteller vom Frühlinge sagt: „Wenn diese Zeit des Jahrs die angenehmste ist, so ist sie auch die undankbarste für Geflügel, Wildpret, Gemüs' und Früchte." Man muß sich also, in Erwartung besserer Zeiten, mit Lammbraten begnügen; sich bei Schinken zerstreuen, und der Hofnung leben, daß grüne Erbsen und Makrelen nicht lange mehr verzögern werden.

Am Ende dieses Monates brechen die Spargel hervor, ein großer Trost für alle Esser, die der Kartoffeln und getrockneten Gemüse satt, sich nach grüner Waare sehnen.

Dieses zu Paris sehr theure und nur von Reichen zu bezahlende Gemüse ist, wegen seiner Substanziosität, und seiner die Zeugungskraft stärkenden Eigenschaften, sehr beliebt. Die dikken Stengel werden in Wasser abgekocht und hernach mit einer weißen Sauce oder mit Oel gegessen. Die kleinern richtet man, wie grüne Erbsen zu, um unsere Hofnung zu täuschen und unsere Ungeduld zu besänftigen. Aber, sobald die wahren grünen Erbsen erschienen sind, wagen sie es nicht mehr in dieser Gestalt vor uns zu erscheinen. Sie gleichen einer Schönen, die, in dem Alter, das die Damen nie gern eingestehen, mit Hülfe einer Menge blendender

Künste, unsere Huldigungen usurpirt hat, aber so bald eine Hebe erscheint, flieht, um einer Parallele mit Reizen auszuweichen, deren ganzer Schmuck in ihrem achtzehnjährigen Frühlinge besteht.

Der Spargel wird auch als Créme und Jus, sogar als Pfannkuchen zugerichtet. Man bedient sich ihrer zu Garnituren an verschiedenen Ragouts. Aber, wir wiederholen es, ihr schönster Schmuck ist, zu erscheinen, wie sie von Natur sind. Sie geben eine vortrefliche Zwischenschüssel und eine der angenehmsten Unterbrechungen der Einförmigkeit.

Auch du sollst unsern Dank, April, zum Abschied haben,
Zwar bist du minder reich an angenehmen Gaben,
Als Jenner, Februar und Merz,
Für unsern Gaum. Doch du erfreust das Herz
Uns durch der Hofnung magische Laterne;
Zeigst uns die Zukunft, nah' und ferne,
An Segen reich, an hohem Ueberfluß!
Uns winken ganze Myriaden

Von bunten Schüsseln schwer beladen
Mit jedem köstlichen Genuß.
So lehrst du uns des Lebens Mängel tra-
gen,
Und neuen Muth schöpft der verwaißte
Magen.

V.

Monat May.

Makarelen.

Die Makarelen sind liebliche Kinder des Mais. Sie schwimmen gleichsam vor ihm her und begrüßen uns als Genien des Frühlings. Ganz Paris heißt sie freundlich willkommen und ihre Erscheinung ist das Loos einer allgemeinen Freude. Der Bürger, wie der Kapitalist, streben nach ihrem Besitze und jeder Gaumen lechzt nach ihrem Genusse. Wenn die schönsten, fettesten und leckersten nur auf die Tafeln der Reichen gelangen, so gewähren die von niederer Güte dem Armen eine sehr schmackhafte Gaumenweide. Kurz, sie sind geliebt in Pallästen

und Hütten, von Alt und Jung, von Mann und Weib.

Weit ist das Reich der Makarelen in unsern Küchen. In den verschiedensten Gestalten erobern sie sich die Herzen ihrer treuen Verehrer. A la Maitre d'Hotel, in gefettetem Papier über einem Rost gebraten, den Rücken gespalten und mit einer guten Portion frischer Butter farcirt, zeigt sie sich am gewöhnlichsten auf unsern Prachttafeln. Außerdem enthüllt sie ihre Lieblichkeit noch a l'Espagnole, und gespickt a la Flamande, a la Périgord, en Frikandeaux, en Hatteletteß, en Papillotteß; mit Krebsen, selbst als Suppe. Man bereitet sie auch mit Fett, läßt sie nehmlich im Schinkenfett dünsten und begießt sie, wenn sie angerichtet werden, mit einer kräftigen Brühe. So sind sie vorzüglich schmackhaft and Ehemännern zu empfehlen.

Tauben.

Die große Fruchtbarkeit der Tauben macht sie zu einer Speise für das ganze Jahr. Aber erst, wenn die jungen Erbsen kommen, erhalten sie die ganze Zartheit des Geschmacks, die sie

zu einer willkommnen Zwischenschüssel des Frühlings machen.

Die Gefälligkeit der Taube gegen alle Launen des Appetits hat kaum Gränzen. Sie scheint nur da, das Talent eines sinnreichen Kochs in seiner ganzen Herrlichkeit und im ganzen Sinne des Worts entwickeln zu helfen. Sie läßt sich umgestalten a la Bourgeoise, a la Braise, a la Gobert, a la Gardi, a la Dauphine, a la Fleuri, a la Hollandoise, a la Stanislaus, a la Royale, a la Sonnen- und Mondschein; gedämpft, in der Pfanne gebraten, mit Schinken, mit Parmesankäse, mit Basilikum, mit Kapern, mit Rüben; en Sùrprise, en Surtout; glacirt, marinirt, gespickt, und sogar, wie eine Büßerin, a la Cendre! Dann vertauscht sie die Rolle der Büßerin wieder mit der Rolle der Trunknen, und befeuchtet sich mit Brantewein oder auch mit Weinessig. Welch ein Kameleon!

Doch sind wir noch nicht fertig. Sie dient wenigstens unter zehn Gestalten als Potage, en Terrins, in Pasteten u. s. w. Sie wird an den Spieß gebracht, in Speck und Weinblätter gewickelt; zwar nur ein Braten vom zweiten Range, aber darum nicht minder bei'm ersten Range beliebt; genug, sie schmiegt sich allen Regeln der Kunst und der Mode.

Grüne Erbsen.

„Erbsen in Schoten, ausgekrüllte Erbsen!“ Dieser Gesang tönt, während des Mays, durch alle Straßen von Paris und ist für die Ohren der Leckermäuler eine himmlische Musik. Wer könnte auch ungerührt bleiben bei der Erscheinung eines der zartesten und schmackhaftesten Gemüse? Eines Gemüses, das, vier Monate hindurch, den Parisern die mannigfaltigsten Genüsse gewährt? Das sich mit allen Arten von Geflügel, allen Gattungen von Fleisch vermählen läßt, und schon für sich selbst, für den Fürsten aller Zwischengerichte gelten kann?

Der dickste Quartband würde kaum ausreichen, die Beschreibung aller Zubereitungen aufzunehmen, durch die dieses Gemüse auf eine so vielfältige Weise zu einem Lieblingsgerichte für uns wird. Wir nennen nur einige Arten: a la Créme, a la Demi-Bourgeoise, a la Flamande, a la Rambouillet, mit Speck; Fleisch- und Fastenpotagen und Breigattungen ohne Ende; mit jungem Kalbfleisch, Hühner- und Gänsegekröse, mit Tauben, Coteletten, Hammelfüssen; in Hühnerfrikassée, mit Ochsengaumen, Kalbsohren. Wahrlich, es giebt kein Thier auf der Erde und in der Luft, das sich nicht eine

Ehre daraus machte, mit ihnen in Verbindung zu treten, blos, um unserm Appetite die vollste Befriedigung zu gewähren.

So lang es Erbsen in Paris giebt, giebt es keinen Unglücklichen. Von einem Virtuosen in seiner Kunst zubereitet, ohne Brühe in Butter gedünstet, in Form einer Puddingkugel, präsentiren sie sich, wie ein grüner Hügel, den zu ebnen jede Zunge lechzt.

Butter.

Wir können den May nicht verlassen, ohne auch ihrer zu gedenken. Die Pflanzen und Kräuter, um diese Zeit mit den frischesten und kraftvollsten Säften schwanger, geben uns auch die Butter in ihrer lieblichsten Süße und Würze. Die beste, die in diesem Monate zu Paris gegessen wird, kommt im Winter von Isigny, im Sommer von Gournay. So vortreflich auch beide sind, so hat die erste doch den Vorrang, und nur die weite Entfernung ist Ursache, daß wir sie nicht auch im Sommer erhalten können.

Unter allen Hügeln, denen unsere Augen auf dieser Unterwelt begegnen können, sind die Butterhügel, die wir aus Gournay und

Isigny erhalten, für die Leckermäuler die interessantesten. Sie wiegen an hundert und funfzig Pfund und ihr Stoff hat einen Nußgeschmack, der nur ihm so eigenthümlich ist, und ein Oel, das man sogar in den Ragouts herausschmeckt. Mit dem größten Rechte wird diese Butter daher die Krone aller Butter genannt. Die gemeine aber, die Pfundweise verkauft wird, die sogenannte Bauerbutter, wird nur von der Armuth gekauft.

Sei, holder May, in tausendstimm'gem Chor
Von uns begrüßt! Dir blüht die Erd' empor,
Dein milder Hauch heißt Bäume sich belauben,
Du rufst der Erbsen süße Kost hervor,
Und leicht beschwingst du für uns zarte Tauben!
Den Makarelen öfnest du das Thor,
Ein Götterschmauß bei'm Nektartrank der Trauben!
Mit Amorn kommst und mit dem Komus du,
Auf leisem West zu uns herabgetragen!
Du bist der Gatt der Herzen und der — Magen,
Dir nicken Liebende und Leckermäuler zu;
Du bist die Ros' im Kranz von unsern Tagen!

Zwar leider bist du, Günstling der Natur,
Für Liebende ein flücht'ger Monat nur;
Doch ein Gourmand kann diesem Glück ent-
sagen.
Was er bedarf, beut ihm das ganze Jahr
Aus seiner reichen Fülle dar;
Ihm ist sein Herz nichts als ein zweiter Magen.

— — —

VI.

Monat Juni.

Je mehr wir uns dem Sommer nähern, je enger wird der Kreis unserer Magengenüsse. Die Rede ist nehmlich von den soliden Genüssen des Fleischmarktes, der Hühnerhöfe und des Wildprets. Die des Pflanzenreichs hingegen vermannigfaltigen sich mit jedem Fortschritte. Glückliche und wohlthätige Einrichtung der Vorsehung, die, nach ihrer unwandelbaren Weisheit, mütterlich bedachte, daß die leichten Nahrungsmittel des Sommers dem Magen des Menschen zuträglicher wären, als die schwerern durch das Fleisch der Thiere. Wenn wir daher nicht gewaltsam aus dem Gleise der Natur treten und uns mit dem begnügen, was jede Jahrszeit uns darbietet, so würde unsere Ge-

sundheit sich besser dabei befinden und unser Geschmack dazu. Aber Unverdaulichkeit ist die natürliche Folge der Unmäßigkeit, es ist die lächerlichste Ausartung des menschlichen Stolzes, die Ordnung der Natur umkehren zu wollen, die sich nie ungestraft beleidigen läßt.

Der Fleischmarkt liefert in dieser Jahrszeit alle Produkte der verflossenen. Blos ihre bessere Beschaffenheit macht einen Unterschied. Das Fleisch der Kälber ist weißer und zarter, das Hammelfleisch schmackhafter. So wie ihre Stallfütterung aufhört, gewinnt auch ihre ganze Konstitution an Saft und Kraft. Auch das Rindfleisch hat seinen Werth. Aber seine höhere Vollkommenheit erhält es erst gegen das Ende des Herbstes. Erst, wenn es die fetten Wiesen verläßt, wo das Gras gleichsam unter seinen Zähnen wuchs, gewinnt es den Kern von nahrhaften Theilen, die es zu einem wahren Nahrungsmittel für den Menschen machen.

Der Sommer hat an Geflügel eben keinen Ueberfluß. Seine ganze Ausbeute für die Küche sind junge Hühner, Poularden — besonders die von Rouen — Puter und Tauben. Von diesen allen ist schon die Rede gewesen. Wir erwähnten ihrer, wie es die ihnen schuldige Achtung foderte, zur Zeit ihrer Glorie. Die

Glorie einer Poularde, eines Puters u. s. w. aber unterscheidet sich von der Glorie eines Philosophen oder Poeten eben so auffallend, als handgreiflich; bei jenem erstickt sie in Fett, bei diesem hustet sie aus Haut und Knochen.

Das eigentliche Sommergeflügel für unsere Tafeln sind Junghahn (coq-vierge) und Kalekut. Von ihnen ein paar Worte.

Der Junghahn.

Der Junghahn, wie schon sein Name anzeigt, ist der Junggeselle unsrer Hühnerhöfe. Noch hat er nicht aus Amors Freudenbecher genippt, und diese Enthaltsamkeit giebt seinem Fleische einen eben so sublimen Geschmack, als Geruch. Hierin sowohl, als in der ihm ganz eigenthümlichen Kraft, seinem Genießer die üppige Natur seines verliebten Temperamentes mitzutheilen, steht ihm sein Herr Oheim, der Kapaun, weit nach, der leider mit dem Günstlinge der syrischen Königin — Combabus — einerlei Schicksal, aber nicht freiwillig, und nicht aus Tugend theilt.

Die schönsten und schmackhaftesten Junghähne kommen aus dem Lande Caux. Geges-

sen werden sie am Spieße gebraten, und nur ganz einfach mit einem Stück Speck umwickelt. Sie spicken oder als Ragout auftragen wäre eine Beleidigung ihrer edlen Natur.

Ein anderes ist es mit ihren Kämmen. Diese veredeln Suppen und Ragouts, doch nur die feinsten ihrer Art gelangen zu dieser Ehre. Eine Schüssel mit Hahnenkämmen prangt gewöhnlich auf Gallatafeln, und ist, ihres theuren Preises wegen, nur ein Leckerbissen für unsre modernen Lukulle.

Der Kalekut.

Der junge Kalekuthahn (dindoneau) versucht in diesem Monate seinen ersten Flug — freilich keinen hohen, doch dies hat er mit manchem Odendichter gemein — und dieser Umstand ist es allein, der ihm zu der Ehre verhilft, unsere Gastmahle zu schmücken. Er ersetzt das mangelnde Wildpret, aber mehr zur Parade, als zum Genusse. Von dem vortreflichsten Kalekuthahne kann man sagen:

„Daß er mehr unserm Stolz, als dem Geschmacke, fröhnt."

In der That heißt, diesen Braten schmausen, nichts, als das Korn in seiner Hülse speisen. Was ist es anders, als eine Sünde gegen die Ordnung der Natur, wenn man ein Thier abschlachtet, das seine Reife noch nicht erlangt, seinen vollen Wachsthum noch nicht erreicht hat! Welch eine kleinliche Eitelkeit, blos des Prunkes wegen, eine ganze Nachwelt im ersten Keime ersticken! Wir können nicht umhin, laut unsern Abscheu gegen diese Barbarei zu erklären.

Stockfisch ausgenommen, sieht man in diesem Monate wenig Seefische. Der Roche indeß, der das ganze Jahr durch in Paris zu haben ist, und den man zu essen nie müde wird, erhält sich, da er im Sommer ein viel mürberes Fleisch hat, und auch in der größten Hitze dem Steigen der Wettergläser trotzt, noch immer auf unsern Tafeln. Nur einige Zeilen über ihn!

Der Roche.

Es giebt zweierlei gleich gute Gattungen, die Glattroche und die Dornbutroche. Beide

ißt man frisch mit weißer Sauce, und, wenn ihre verdächtige Physiognomie den Verdacht erregt, verdächtig zu seyn, in brauner Butter.

Ein gewandter Künstler würde sich indeß schämen, wenn er ihre Erscheinung auf dem Tische nicht zu vermannigfaltigen wüßte. Er giebt sie uns also auch, a la Saint-Menehould, mit einer Sauce von ihrer eignen Leber, mit einer Sauce a Robert, gebraten und als Ragout.

Unter den Fischen der süßen Gewässer werden in diesem Monate der Karpfen, die Lachsforelle und der Barsch am meisten genossen.

Gemüse.

Großer Ueberfluß ist im Juni an Gemüsen. So allgemein die Sehnsucht nach grüner und frischer Waare die Gemüther beherrscht, so vollkommen wird sie befriedigt. Außer den grünen Erbsen, die in Paris bis zum August gleich vortreflich sind, erfreut uns der Juni noch mit neuen Schminkebohnen, die mit weißer Sauce, wie mit Schampagner, a l'Angloise oder a la Créme aufgesetzt, ein sehr liebliches und gesundes Zwischengericht gewähren. Die Gurken sind ein erfrischendes, die Zunge anfeuch-

tendes Gemüse, aber wegen ihrer Wässerigkeit wenig nahrhaft, wenn man sie nicht mit einem guten Stück Fleisch oder mit Bratwürsten farcirt. Gewöhnlich giebt man sie frikassirt mit einer weißen Sauce. Der Blumenkohl ist um diese Zeit noch allzujung, er hat der Würze nöthig und dazu dient ihm vorzüglich der Parmesankäse. Latuke giebt für Bürgertische ein sehr beliebtes Zwischengericht. Sie wird farcirt a la Dame Simone, und als Fleisch- und Fastenspeise bereitet. Auf den Tafeln der Großen aber dient sie nur als Garnitur, besonders bei Braisen.

So reich sind die Gaben des Juni zur Vervielfältigung unserer Zwischenschüsseln, und so mannigfach die Verhandlungen zwischen Koch und Gärtner. Die Gartenkunst beginnt itzt ihre glänzende Periode und spendet ihre Schätze mit milder Hand.

Dem allen ungeachtet müssen wir gestehn — wir reden im Namen unsrer Leckermäuler — daß das beste Gemüse die ganze Kunst eines geschickten Künstlers bedarf, um den Gaumen befriedigend zu kitzeln. Ja auch dann noch bleibt es immer nur ein mittelmäßiges Kunstwerk. Es gleicht einem Rahmen zu einem Gemälde, der mit allem Reichthum

der Vergoldung nie dem Gemälde, das es umgiebt, gleich geschätzt werden kann. Wenn also ein guter Hase ein Raphael, und ein Stück Rindfleisch a la Scharlach ein Rubens ist, so können die Gemüse dazu nur für ihre Einfassung gelten.

Nun scheid' auch du mit Dank aus unsrer Mitte
Des Sommers Erstling, Künder schöner Zeit!
Prunklos trittst du, still, wie die alte Sitte,
In unsern Kreis, Sohn der Bescheidenheit,
Du spendest reich, doch alle deine Gaben
Sind Güter nur für weise Mäßigkeit.
Ernähren willst du uns, erfreuen uns und laben,
Nur, der Natur getreu, der ersten Einfachheit.
Doch in uns wohnt ein käuend Ungeheuer,
Ein Sohn der Gier, ein Kind der Ueppigkeit,
Der Appetit, der, wie ein fressend Feuer,
Verschlingend stets, um neue Beute schreit;
Der, nimmer satt, auf deinen Ruf nicht hörend,
Den Hunger umschaft zur Gefräßigkeit;
Und die Natur und ihr Gesetz zerstörend,

Dich, dein Geschenk und uns entweyht;
Der, durch Kultur selbst immer roher, wilder,
Dem Raubthier gleich, Blut schlürft mit jedem Schritt.
Schuldlos bist du an diesen Greueln, Milder!
Dies Zeugniß nimm, eh' du entschwindest, mit.

VII.

Monat Juli.

Je weiter der Sommer vorrückt, je undankbarer wird er auch für die Liebhaber der Bonne chere. So mannigfaltig seine Freuden für ein gefühlvolles Herz sind, so reich an Genuß ist er für schöne Empfindungen, für Freunde der Natur und einen gebildeten Geist; für den bloßen Magen, für Menschen, die nur Appetit haben, hat er wenig Trost. Die köstlichsten Gemüse, die lieblichsten Früchte, die er darbietet, dünken dem Leckermaule von Profession nur Mittel, die Thätigkeit seiner Zähne zu üben und den Mund ein wenig anzufeuchten; keine Erzeugnisse, seinen nimmersatten Appetit zu befriedigen. Gleichgültig blickt es auf die Reichthümer des Pflanzenreichs in Küchen und Obst-

gärten. Seine unbefriedigte Gefräßigkeit lechzt nur nach Kaninchen, Hasen, Rebhühnern und anderm in Kraft schwelgenden Wildprette. Reizender als Sonnenauf- und untergang ist ihm der Anblick eines an seiner Mutter Brust säugenden Kalbes, deren Milch, unsern kräuterreichen Wiesen entschöpft, alle die leckerhaften Bestandtheile entwickelt, die nun bald seinen Gaumen kitzeln sollen. Mehr als der Gesang der Nachtigall, erfreut den Schlemmer die Ankunft der Wachteln und ihrer jungen Brut, und ihr üppiger, Ueppigkeit erregender Genuß; Zugvögel, die die warmen Winde am Ende des Frühlings uns zurückführen und erst vom Oktober uns wieder entführt werden.

Die Wachtel.

Wir lassen uns hier nicht auf die diesem Vogel von den Alten zugeschriebenen moralischen Eigenschaften ein. Unsern Lesern würde es wenig frommen, ein Verzeichniß der Tugenden zu lesen, durch die sie diesen üppigen Vogel charakterisirten. Wir schweigen selbst von der Wunderkraft, die die Wachtel, ihrem Zeugnisse nach, haben soll, durch ihre Gegenwart einem

glücklichen Schläfer verliebte Träume zu verschaffen, und überlassen es dem Publikum, dessen Unterhaltung und Belehrung unser Zweck ist, selbst die Probe zu machen. Die Genüsse, die wir befördern wollen, sind weit solider. Wir berichten demnach, daß eine fette Wachtel, am Spieße, in einem Speckfrack und in einem Ueberrock von Weinblättern, ihrer Delikatesse wegen, würdig ist, auf der Tafel der Götter einen Braten abzugeben. Die Seltenheit dieses Vogels aber eröfnet ihm nur auf den Tafeln der Reichen den Zutritt, denn ein schöner Wachtelbraten kostet so viel, als zwei Poularden.

Doch, nicht blos am Spieße gebraten, wird dieser Vogel des Luxus servirt, obgleich diese Art, ihn zubereiten, die vornehmste und für den Gaumen die leckerhafteste ist; auch a la Braise, in der Pfanne gebraten, mit Kohl und Linsenkoulis appretirt man ihn. In den glücklichen Ländern, wo der Ueberfluß ihrer Gattung sie wohlfeiler macht, zum Beispiel in Marseille, verfertigt man Pasteten aus ihnen, die mit der Zuthat von Kälbermilch, gezupftem Schinken, Ochsenmark, starkem Pfeffer und wohlriechenden Kräutern, den schönsten Kalbfleischpasteten nichts nachgeben. Bei uns richtet man die Lerchen,

die in unsern Gegenden viel häufiger sind, auf diese Art zu. Der Unterschied zwischen beiden ist aber so groß, daß man der Augen nicht erst bedarf, ihn zu fühlen. Ein Blinder merkt ihn bei'm ersten Bisse seiner Zähne. Selbst mit der vollsten Gerechtigkeit gegen die Verdienste der Lerche, muß ein Kenner doch der ersten die Superiorität zugestehn, wie man eine Tragödie von Racine auch der besten eines neuern Dichters vorziehet. Wir bitten alle tragischen Genies unserer Zeit dieser Vergleichung wegen um Verzeihung. Auch können sie dadurch nicht beleidigt werden, da wir weislich weder ihre Werke, noch ihre Personen mit Namen genannt haben.

Nur wenig beutst du unserm Gaumen dar,
Der Monde siebenter im Jahr,
Giebst wenig Stoff zu deinem Preise;
So schmählerst du uns unser Honorar,
Und mit ihm leider! Trank und Speise!
Entsage dann auch unserm Lob und Preise,
Und scheide ohne Reim und Lied;
Wer unser Lob begehrt, still unsern Appetit!

VIII.

Monat August.

Abermal ein Monat, den Leckermäulern gar nicht günstig. Der größte Theil der Leute von Ton geht auf seine Güter, die Gast und Schmaußtische von Paris stehen umgestülpt, und die Schmarotzer sehn sich gezwungen, Diät zu halten. Zwar beginnen bereits Kaninchen, Hasen und Rebhühner aus Kindern Leute zu werden; aber diesmal stört der Appetit die Ordnung der Natur nicht, und geduldig wird das volle Wachsthum dieser Thiere abgewartet. Wohl uns, wären wir immer so weise. Jeder unzeitige Genuß ist unvollkommen, und, wo man ihm fröhnt, unnatürlich und gesetzwidrig. Der Götter Hand

Bricht unreif nie des Lebens goldne Früchte,
Und, wehe dem, der ungeduldig sie
Ertrotzend, saure Früchte sich zum Tode
Genießt!

Mögen also diese niedlichen Thiere unsere Felder und Wälder noch beleben, bis die Zeit sie für unsere Tafeln reift. Sie bleiben uns gewiß genug, denn, was entginge der innern Indüstrie des Menschen? Und, wenn, wie Salomo sagt, alles seine Zeit hat, so ist es billig, daß auch unser Appetit die seinige habe.

Sollt' es aber unter unsern Lesern heißhungrige Seelen geben, die, ihres Appetits nicht mächtig, durchaus ihr Korn in Hülsen essen müssen, so wollen wir diesen, unsrer Pflicht gemäß, hiemit anzeigen, wie sie ihre unnatürliche Gier nach unreifen Naturerzeugnissen wenigstens auf die beste Art befriedigen können.

Mit den jungen Kaninchen anzufangen, dient ihnen dann zur Nachricht, daß sie en Terrine und mit Brantewein — ein ungemein reich komponirtes Ragout! — am vorzüglichsten schmecken. Die jungen Hasen ißt man ge-

schmohrt und a la Czarine; die jungen Rebhühner in Rindfleischbrühe, mit Semmel gekocht, die nachher durchgeschlagen und mit Eyern und Käse vermischt wird; en Papillottes und in Torten; auch in gewöhnlichen und mit gefülltem weißen Brode zugerichtete Suppen.

Doch noch einmal, diese Abschlachtung junger, noch nicht gereifter Thiere ist ein wahrer bethlehemitischer Kindermord; nur ausgewachsen erfüllen sie ihre Bestimmung, zu unserer Nahrung zu dienen. Früher getödtet sind sie eine Charakteristik unserer Barbarei und ihr Genuß würdigt uns zu gefräßigen und vernunftlosen Thieren herab.

Eine Art Ausnahme von der Regel machen die junge wilde Ente, der Frischling und das Spahnferkel.

Die junge wilde Ente.

Die junge Ente reift schnell. Im Oktober gebohren, ist sie im November schon völlig entwickelte Jungfrau oder vollendeter Jüngling. Wohl gerupft und mit Schampignons, Trüffeln und dem Stuhle von Artischocken in die Casserolle gebracht, giebt sie daher ein köstliches Ge-

richt. Nicht minder wird aus ihr, mit Oliven, Steckrüben und spanischen Schallotten zugerichtet, ein trefliches Ragout. Doch gebührt die Ehre der letzten Zubereitung vorzüglich ihrem Herrn Vater.

Der Frischling.

Der Frischling ist, als eine vorzügliche Lekkerei, in diesem Monate ganz auf seinem Platz. Gerade um diese Zeit hat er den höchsten Grad seiner Köstlichkeit erreicht, und wird jetzt, da es an allem andern Wildprett und Geflügel mangelt, zu einem sehr willkommenen Gerichte.

Als Sohn des Königs der Forsten zeigt er sich nur mit Widerwillen anders, als am Spieße gebraten, auf unsern Tafeln. Man spickt ihn, ohne Kopf und Hals, mit kurzem Speck, und setzt ihn als Rückenstück auf. Er ist ein treflicher, schmackhafter Braten, und sein Fleisch läßt sich, so nahrhaft es ist, leicht verdauen. Doch gilt das nur von gesunden, robusten Magen oder den geübten Verdauungswerkzeugen eines ächten Gourmands. Zarte und schwache Naturen müssen sich dieser nahrhaften Speise enthalten. Denn bei allem Respekt vor dem

wilden und erhabnen Ursprung des Frischlings müssen wir doch gestehen, daß alle Köstlichkeit seines Geschmacks auf keine Weise für die Beschwerden der Unverdaulichkeit entschädigt.

Das Spahnferken.

Das Spahnferken steht, als Erscheinung auf unsern Tafeln, unsrer Meinung nach, weit über den Frischling. Sei es nun aus ächt demokratischer Vorliebe für alles bürgerliche, sey es, weil mit diesem zarten Milchkinde gleichsam aufgezogen, der Mensch sich von der natürlichen Zuneigung geregt fühlt, die uns zu allen Wesen, die wir unter uns aufwachsen sehn, hinzieht: genug das Spahnferken ist für uns ein Leckerbissen, a Merveille; und, wie uns, überall willkommen; selbst auf den vornehmsten Tafeln, eine wahre Festtagserscheinung.

Die gewöhnlichste und vielleicht auch die beste Art, es unserm Genusse darzubieten, ist es am Spieße zu braten. Vorher wird es in kochendem Wasser abgebrüht, sein Bauch mit einem großen Stück von wohlriechenden Kräutern durchkneteter Butter, und einer Mischung von Zipollen, Zwiebeln und Gewürznelken angefüllt;

um ihm eine schöne Farbe zu geben, begießt man es fleißig mit Jungfernöl. Soll der Lekkerbissen noch vollständiger werden, so farcirt man er mit seiner eignen Leber, einem Hachée von weißem Speck, Trüffeln, Schampignons, Schallotten, jungen Kapern, Sardellen, Salbey, Jamaika'schen Pfeffer und Meersalz, nachdem das Ganze zuvor die Casserolle passirt hat. Ist unser kleiner Freund nun von dem allen recht voll, so erhält er ein Wickelband von Bindfaden und brät so bis zu der oben angegebnen Farbe. Mit einer Sauce a l'Orange, Salz und weißem Pfeffer wird er dann servirt.

In dieser Gestalt auf die Tafel gebracht, beginnt man vor allen Dingen damit, daß man es zum Edelmanne macht, das heißt auf gut französisch, ihm den Kopf abschneidet. Anders tranchirt würde seine von Natur knosperige (croquante) Haut — der, nach dem Ausspruche der Kenner, beste Theil dieses Bratens — zähe und weich, folglich ungenießbar werden. Diese Regel ist von der größten Wichtigkeit und ihre Ausübung auf das dringendste zu empfehlen. Ohne ihre Anwendung wäre es für das arme Thier besser, wenn man es an der Brust seiner Mutter gelassen hätte.

Außerdem verläßt das Spahnferken auch

unsre Küche a la Daube, au pere Douillet, *als* Ragout. Bei allen diesen Zubereitungen aber geht das Bestreben des Kochs vorzüglich dahin, dem von Natur weichlichen, schwer zu verdauenden Fleische dieses Thiers eine höhere Würze zu geben. In seinem eigenthümlichen Zustande verursacht sein Genuß — wie das Fleisch aller *unausgewachsenen* Thiere — Indigestionen und dicke Säfte, ein Fehler, der es für alle Gelehrte zu einem „noli me tangere!“ macht.

Die eisernen Magen unsrer *republikanischen* Parvenüs aber können allenfalls Steine vertragen. So schleimigt, die Verdauungskräfte schwächend, und den Bauch erschlaffend auch dies Nahrungsmittel ist, so unternehmen wir es doch nicht, **ihnen** den Genuß desselben zu verbieten.

Willkommner schon des Schlemmers leckerm Magen,
Als deine Brüder in der Sommerzeit,
Bist du, August, du milderst seine Klagen,
Und lieblich kirrst du seine Ueppigkeit.
Das junge Wild am Spieß', in Kasserollen,
Wird Bot' ihm schon vom höheren Genuß,
Den bald der Herbst ihm und der Winter zollen.

So fühlt ein Bräutigam in der Geliebten Kuß
Am Polterabend, schon den seidnen Vorhang
rauschen,
Der den geweyhten Torus schmückt,
Wo er, indeß um ihn die Liebesgötter lauschen,
Der Keuschheit schöne Rose pflückt.

IX.

Monat September.

Dem in Paris so bekanntem Sprichwort' entgegen, daß die Austern in allen R=monaten am vorzüglichsten sind, warnen wir jedermann vor ihrem Genuß im September. Sie sind dann weder fett, noch frisch genug, um den Gaumen eines Leckermaules zu kitzeln. Erst im Monat Dezember sind sie es wahrhaft würdig, auf unsern Tafeln zu figuriren. Zur Entschädigung bietet uns dieser Monat alle Arten von ausgewachsenem und zu seiner gehörigen Größe gelangtem Wildprett dar. Doch präsentiren Oktober, November und Dezember es in einer noch höhern Vollkommenheit.

Eine Ausnahme machen die Krammetsvögel, deren vorzüglichste Nahrung Weintrauben und

Wachholdern sind, und durch diesen Genuß ihr volles Embonpoint, ihre ganze Reife erlangen. Diese liebenswürdigen Wein- und Wachholderleser gewähren ein so delikates Gericht, daß es wohl der Mühe lohnt, einige Augenblicke bei ihnen zu verweilen.

Der Krammetsvogel.

Der Krammetsvogel wird, wie die Lerche, unausgeweidet an den Spieß gebracht, und mit gebratnen Unterlagen aufgesetzt. Diese Unterlagen, mit dem eigenen Fette des Thieres beträufelt, geben uns, so zu sagen, den Geist desselben. Diese Art des Auftragens ist die einfachste. Will man aber noch einige Zierrathen hinzuthun, so begießt man sie, während sie gebraten werden, mit brennendem Speck, bepudert sie mit geriebenem Brode und Salz, und richtet sie dann, nachdem die Schüssel vorher mit Schalotten, oder noch besser, mit Zipollen frottirt worden, reichlich mit Pfeffer und dem Safte unreifer Weintrauben zu.

In die Casserolle gebracht werden die Krammetsvögel a la Braise und als Ragout, mit einem Glase weißen Weins, wohlriechenden Kräu-

tern, verlohrnem Speck, und das Ganze durch einen guten Citronenjus noch pikanter gemacht, aufgetischt. Eine vortrefliche Art, die Krammetsvögel zuzubereiten, ist auch die mit Wachholderbeeren. Sie verdient eine besondere Beschreibung.

Der Anfang geschieht mit einer Bedeckung von fetten Speckseiten, die wieder mit starkem Papier umgeben werden. Nachher — alle kleinen Vögel werden nehmlich mit kleinen hölzernen Spießchen an dem großen befestigt — übergiebt man sie, an den eigentlichen Bratspieß gebracht, dem sich Umdrehen um ihre eigene Achse. Während dieser Zeit wird, zu gleichen Theilen, ein mit weißem Wein, und Citronensaft zugerichteter Jus und ein Coulis in die Casserolle gethan. Hat diese Melange einige Blasen getrieben, so werden ein Dutzend, auch wohl vierzehn Wachholderbeeren blanchirt, und mit den vom Spieß abgenommenen Krammetsvögeln zugleich in obengedachten Coulis gelegt. Dann läßt man das Ganze gelinde aufkochen und schöpft von dem Coulis, eh' er aufgetragen wird, das Fett ab. Dieses Ragout, wohl geglückt, ist eine Näscherei, um sich die Finger bis auf die Knochen abzulecken. Ein ächtes Lek-

kermaul würde seinen Vater in dieser Sauce aufessen.

Das schon einigemal erwähnte Ragoutrezept des heiligen Bernhard läßt sich, wie bei allem Wildgeflügel, auch bei den Krammetsvögeln anwenden. Dieses Ragout, ex tempore, giebt leckern Gästen zugleich eine anziehende Augenweide, und gehört zu den reizendsten Ansichten, deren man sich während des Essens erfreuen kann.

Gemüse.

Artischocken.

Unter den Gemüsen dieses Monates zeichnen sich vor allen die Herbstartischocken durch ihre Güte und Vortreflichkeit des Geschmacks aus. Die besten erhalten wir von Laon. Sie lassen sich leicht erkennen. Auf der langen Reise, die sie machen, werden sie gewöhnlich etwas welk, denn ihr Teint ist sehr zart. Die großen Artischocken ißt man in Waßer abgekocht, mit einer feinen Buttersauce oder auch mit Oel. Die mittlern oder kleinern, lange nicht so zart,

als die größern, lassen sich auf so verschiedene Art appretiren, daß dies Gemüse vielgestaltet, wie das Kamäleon, unsern Gaumen zugeführt wird. Sie erscheinen a l'Espagnole, mit Jûs, mit Weinbeeren, glacirt, gebacken, und zu Brei gekocht. Die Stiele der Artischocken — von den Geistlichen Brieftaschen genannt — erhalten sich, gut getrocknet, sehr lange, und dienen in allen Jahrszeiten zu Garnituren für mehrere Ragouts. Vorzüglich geben sie den Hühnerfrikasseen und warmen Pasteten, eine sehr wohlschmeckende Zuthat.

Die Artischocke leistet, wie man sieht, der Küche große Dienste. Sie läßt sich nicht gut entbehren, und es ist ein wahres Unglück, wo sie fehlt. Ueberdem giebt sie eine gesunde, nahrhafte, stomachale, adstringirende und zum Liebesgenuß reizende Speise. Sie bekömmt den zartesten Personen, den schwächsten Magen, so gar den Gelehrten. Aber so gesund sie gekocht ist, so übel bekömmt sie roh. In dieser Gestalt muß daher ihr Genuß von jedem gelehrten Magen vermieden werden. Sie hat alsdann zu viel Säure, und adstringirt allzustark. Eigenschaften, die sie unverdaulich, und folglich zur Mutter von vielen Beschwerden macht. Den größten Nachtheil bringen rohe Artischocken mit

Pfeffersauce. Mit dieser können nur gemeine Magen sie vertragen.

Ein schöner Busch von gebacknen Artischokken, von angenehmer Farbe, mit Petersilie garnirt, gewährt als Zwischenschüssel, selbst schon gesättigten Gästen eine der entzückendsten Augenweiden.

Thierreich.

Eyer.

An Eyern ist in diesem Monate bei uns ein großer Einfluß. Auch sind sie dann vorzüglich gut und sehr wohlfeil. Ein paar Vortheile, die sich nicht immer bei einer Schnabelweide vereinigen. Man thut daher sehr wohl, sich um diese Zeit für den Winter hinlänglich damit zu versorgen, denn nicht immer kommen sie so gut und wohlfeil zu Markt. Sie erhalten sich sehr gut an einem trocknen, frischen Ort, in Heu und Oel. In der letzten Umgebung bleiben sie länger, als sechs Monate durch, frisch.

Das Ei ist in der Küche, was die Artikel in der Unterredung sind, das heißt, ein so un-

erläßliches Bedürfniß, daß der gewandteste Koch auf seine Kunst Verzicht thun müßte, wenn man ihm ihren Gebrauch untersagte. Selbst die Kirche — eine Kennerin der bonne Chere — hat, von ihrer Unentbehrlichkeit überzeugt, zu ihrer Vergünstigung die Strenge der Fastengesetze nachgelassen, und erlaubt ihren Genuß *bis zum* Charfreitage. Von diesem Tage bis zum Osterfeste ist die Einbildungskraft der Köche, die sie ersetzen soll, wahrhaft auf der Folter.

Kein Wunder! Ist das Ei nicht die Hauptingredienz der meisten Saucen, aller Fastenragouts und fast aller Zwischengerichte? Ein liebenswürdiger Friedensstifter, der sich zwischen alle Partheien stellt, sie einander zu nähern und gleichsam unter einen Hut zu bringen? Der unerläßlichste Grundstoff aller Pasteten aus Butter= Blätter= oder hartem Teige? kurz die Basis aller Bäckereien in großen oder kleinen Oefen? Kein Ey, keine Crêmen, keine Pastetenbekkerei, keine Konfituren und, ach! keine Eyer= und Pfannkuchen!!

Man kennt in Frankreich über fünfhundert drei und vierzig verschiedene Arten, die Eier zuzurichten, die ungerechnet, die unsre Kunstweisen alle Tage dazu erfinden; denn die Küche ist ein Land, in dem die Entdeckungen kein Ende

nehmen. Die bloßen Namen dieser Zubereitungen würden, mit Nonpareille *) gedruckt, ein Alphabet betragen, und doch noch lückenhaft seyn. Hier sind deren nur einige: Eyer a la bonne Femme, a la Bourgignone, a la Duchesse, a la Hugenotte, a la Jesuite, a la Frau Gevatterin, a la Großmutter, a la Philippsburg, a la Perigord, a la Portugaise, a la Sicilienne, a la Sauce a Robert, a la Sonnenschein, a la Coigny; deutsch, mit Rosenwasser, mit Jungfernöl, mit Kaisersallat, mit Rebhühnern und Poulardenbrustfleisch; italienisch, mit Orangen, mit gebratnem Käse, mit Speck, mit Trüffeln, Krebsen, Weintraubensaft; mit grüner Sauce, mit Lamm- oder Kälbernetz, mit Cichorien, Coulis, Spargelkuppen; en Panade, en Surtout, mit den Zuthaten aller Jahrszeiten. Man schlägt sie auf Butter, bäckt sie, rührt sie zum Schmalz ein — was macht man nicht alles mit ihnen? — Kurz, die Eier sind eins der wohlthätigsten Geschenke für den menschlichen Appetit!

Die Reise nach Paris machen sie wohl achtzig Meilen in der Runde. Man behauptet, daß

---

*) Sehr kleiner Druck. Perldruck.

die Hühner in der Normandie, Pikardie und dem Departement Orleans nur für uns Eier legen. Sie kommen zu mehrern Tausenden in ungeheuren Körben an, blos in ein wenig Heksel gepackt; leiden unterwegens tausend Stöße, sind oft durch und in einander geworfen und dennoch — Wunder über Wunder — ist auch nicht ein einziges davon zerbrochen. Die von Morntagne behaupten unter allen den Vorzug.

Bei'm Einkaufe der Eyer nicht betrogen zu werden, muß man sie vorsichtig an das Licht halten. Sind sie klar und durchsichtig, so kann man sich darauf verlassen, daß sie nicht alt sind. In diesem Falle hat die Zeit ihre Bestandtheile zusammengedrängt und sie haben ein nebelhaftes Ansehn.

Die Eierverkäufer en gros scheiden sorgfältig bei ihrer Ankunft die frischen von den alten Eiern, und mit einer Geduld, die Bewunderung verdient. Die letzten werden für ihre geheime Kaufmannspraktik bei Seite gelegt.

Im Ganzen sind die Eier ein gesundes, und dem Menschen heilsames Nahrungsmittel. Aber ihre heilsamen oder schädlichen Eigenschaften hängen viel von ihrer Zubereitung ab. Nichts ist gesunder als ein weiches, nichts, obgleich das

Kind eines und desselben Huhns, unverdaulicher, als ein hartes Ei. Unter allen nährenden Substanzen verwandelt sich keine so schnell und leicht in die Nahrungssäfte des Menschen, als das Weiße im Ey, denn seine Natur hat mit der Natur unsrer Lympha eine ungemeine Aehnlichkeit. Das Gelbe im Ei verbindet mit der Nahrhaftigkeit noch den Vortheil der Vermindrung und Absondrung aller fetten Theile in unserm Körper und einer heilsamen Vermischung derselben mit unsern Verdauungssäften. Beide Substanzen leiden in einem weichgekochten Ey keine Veränderung und behalten alle ihre wohlthätigen Eigenschaften. Daher wird ihr Genuß — als das einfachste Nahrungsmittel, welches uns das Thierreich darbietet — auch Kranken, Kindern, selbst den schwächsten Körpern verstattet. Aber durch die tausendfältigen Handhabungen der Kochkunst gleichsam entnaturt, sind ihre Eigenschaften nicht mehr dieselben, und gehören leider! nun zu den Nahrungsmitteln, die man vorsichtig und mäßig genießen muß. Indeß müssen wir doch hinzufügen, daß, die hartgekochten ausgenommen, die Eier fast immer auch den verschiedensten Temperamenten zusagen, und der größte Theil der menschlichen Magen sich mit ihrem Genusse recht wohl verträgt.

Ein Hauptvortheil der Eier ist, daß ihre Zubereitung nur wenig Zeit erfodert, daß sie dem Hunger eine schnelle Befriedigung und zugleich eine höchstschätzbare Kost gewähren. Das Ei ist ein warmer Freund im vollen Sinne des Wortes, immer bereit, sich für uns aufzuopfern, und in jedem Augenblick unseres Lebens unsern Bedürfnissen sich hingebend.

Wohl uns! Wir athmen immer freier,
Je weiter fort das Jahr in seinen Monden rückt!
Noch weilet unser Blick, September, hoch entzückt,
Auf deiner Gaben Füll', uns freuend deiner Eier,
Und jeglichen Geschenks, das unsre Tafeln schmückt,
Den Augen Lust, dem Gaumen Feyer!
Vor allen seid, ihr vielgeliebten Eyer,
Verherrlicher so mancher Hochzeitfeyer,
So manchen Fest's für Herz und Mund,
Willkommen uns, nahr = schmackhaft und gesund!

O glichen euch doch unsre Autor = Eyer!
Doch sind sie nur, was hart gekocht ihr seid,
Genuß zur — Unverdaulichkeit!

X.

Monat Oktober.

Wir haben nun vollen Herbst und mit ihm einen Ueberfluß an den köstlichsten und kernhaftesten Nahrungsmitteln. Die Häßchen sind nun Hasen, die Puterchen Puter geworden. Die mit Korn aufgefütterten Hühner strotzen von Embonpoint und alles, im Stall und Wald, ist Füll' und Leben. Felder und Hühnerhöfe wimmeln von Genüssen und fast jede Kreatur athmet nur, unserm Appetite zu fröhnen.

Zu Paris wird man indeß von dieser Fülle wenig gewahr. Gerade in diesem Monat entfernen die Ferien der Tribunale und Kollegien, die Stockung der Geschäfte, die Sorge für die Weinlese, der Mangel an Abwechslung im Theater alle Reichen und Güterbesitzer aus der

Hauptstadt. Nur die auf die Zinsen ihres ehemaligen Reichthums heruntergesetzten Unglücklichen sind zurückgeblieben, aus Achtung für sich selbst, unfähig, das edle Handwerk der Parasiten zu treiben. Nur noch im Besitze der Erinnerung an ihre ehemalige Herrlichkeit, verbietet ihr Zartgefühl ihnen, sich auf fremde Kosten zu mästen, und zu nehmen, was sie sonst gaben. Sie begnügen sich lieber mit der frugalen Kost ihres eignen Tisches, und ersparen sich Demüthigung und Unverdaulichkeit an Tafeln, deren Eigenthümer sie doch nur für eine Art verschämter Bettler ansehn, die sie, wie sie sich vornehm unverschämt ausdrücken, von Zeit zu Zeit abfüttern müssen.

Sie haben Recht. Diese schaamlosen Windbeutel, diese Banknoten- und Geldmenschen verdienen die Verachtung jedes Mannes von Ehre. Spekuliren ist ihr Verstand, ihr Witz Rechnen und ihr Herz ein Klumpen Metall; man kann sie ihre Richtigkeit nicht besser empfinden lassen, als wenn man auch dem einzigen Vortheile entsagt, den man aus ihrem Umgang' ziehen kann, dem, sie zu beessen. Jeder Genuß bei ihnen ist eine Herabwürdigung seiner selbst.

Noch tiefer wird die Erniedrigung, wenn

man erwägt, wer und was diese Tafel- und Geldprunker sind? Größtentheils Parvenü's von der schlechtesten Gattung, eine Bande Räuber, umgeben von hungrigen Speichelleckern; Henker, von dem Mark ihrer Schlachtopfer zehrend! Welcher rechtschafne Mann, der, mitten in der Fülle seines Unglücks noch sein Ehrgefühl erhalten hat, wird an den Raub- und Plünderungsgelagen Theil nehmen wollen? Die Revolution hat ihn unglücklich gemacht, aber doch nicht so unglücklich, daß sie ihm mit dem Verluste seines Vermögens auch noch die Würde seines Charakters hätte kosten sollen.

Doch, wir verirren uns aus den Gränzen unseres Thema's und dem Charakter unseres Buches. Unser Publikum nicht zu verlieren, müssen wir geschwind wieder einlenken, und zu den ruhmwürdigen Wesen zurückkehren, die ihr wichtiges Daseyn dem Dienst am Bratspieß, Feuerheerd und Backofen gewidmet haben. Heil euch, ehrwürdige Staatsbürger, lange mußtet ihr euer Talent in ein Schweißtuch vergraben, aber nun wiederkehrt die Zeit eures Triumphes. Vollauf zu thun geben euch unsere Leckermäuler und Schmarotzer. Ihr Appetit lechzt nach dem Ueberflusse dieses Monats, nach der Wiederent-

hüllung der Küchenmysterien, nach dem Genusse eurer Zaubergaben für Gaum und Magen.

Dahin ist nun das friedliche Leben der Feld- und Waldbewohner. Die Jagd öfnet ihre Reviere. Kaninchen, Hasen und Rebhühner bedürfen des ganzen Aufwandes ihrer List und ihrer Geistesgewandheit, wenn sie den mördrischen Gewehren des Jägers entgehn wollen.

Unter den zahmen Thieren erhebt vor allen der Ochs sein Haupt. Als ob er der Chef irgend eines Departements werden wollte, in dem er nur figuriren, nicht arbeiten darf, trägt er seine bald vollendete Feistheit zur Schau. Seine dummehrlichen Augen glotzen wohlbehaglich umher, als wollten sie sagen: „ich habe mir's wohlschmecken lassen!“ und die ganze Haltung seines Körpers verkündet, daß verzehren und sich mästen, die größte Thätigkeit seines Lebens war. Mit lüsternem Blicke hängt der Schmarotzer an ihm. Schon sieht er ihn im Geiste, geräuchert, gepökelt und gebraten auf irgend einer fetten Tafel. Auch Kalb und Hammel gewähren, runder, fetter und vollendeter, selige Aussichten für Gaumen und Magen. Die Meere wogen neue Beuten, die die Sonnenhitze nicht mehr scheuen dürfen, und der Stock-

fisch steigt aus seiner nassen Wohnung herauf, in unsern Küchen hinabzusteigen.

Der Stockfisch.

Der Stockfisch gilt den Parisern für eine große Delikatesse und ist wohlfeil genug, um eine allgemeine zu seyn. Sechs Monate des Jahres hindurch spielt er in unsern Küchen eine bedeutende Rolle. Gewöhnlich wird er gebacken. Er erscheint dann mit einer schönen gelben Farbe, mit Salz überstreut. Ist er recht knosprig gebacken, und das hängt von dem Mehr oder Minder des Feuers ab, so dient er an Fasttagen für einen Braten; unter Fleischspeisen hingegen macht er nur einen Quasibraten; auch so ist er nicht zu verachten. Aber nicht blos die Pfanne ist seine Sphäre, als Nebenschüssel paradiert er unter den verschiedensten Gestalten. Nur bedarf er, von Natur sehr süß, überall einer starken Würze. Er läßt sich mit gutem Erfolg a la Bourgeoise, a la Romaine, en Miroton — ein Gericht, das aus Fleisch und verschiedenen Gewürzen besteht — appretiren. Er giebt den Stoff zu warmen Pasteten, zu schmackhaften Torten, und sein Rückenstück wird

zu Ragouts verschnitten. Mit einer Sauce a Robert wird er auch als Salat zubereitet.

Für Kranke ist er unter allen Nahrungsmitteln aus dem Thierreich das gesündeste. Sein zartes, leicht zu verdauendes Fleisch, bekommt, da er bei der Zubereitung nicht viel Butter bedarf, auch dem schwächsten Magen. Daher kann man ihn ohne Gefahr jedem empfehlen, der eine sitzende Lebensart führt; und Gelehrte können ihn, in dieser Rücksicht, als einen treuen und sichern Freund ansehen.

Um unserm Werke nicht eine gar zu große Ausdehnung zu geben, übergehen wir hier alle Arten von Deserts, Crémen und Backwerken. Wollten wir ihrer auch gedenken, unser Almanach würde so dickleibig werden, wie der Nationalkalender — der dies Jahr nicht weniger als 810 Seiten und eine doppelte Zahl von Berichtigungen beträgt. — Ueberdem rechtfertigt der Titel unseres Büchleins unser Stillschweigen hierüber hinlänglich. Der wahre Gourmand achtet dieser Kleinigkeiten nicht. Er nascht nur von ihnen und überläßt sie größtentheils den Damen. Zwischenschüsseln, selbst die solidesten, sind für seinen Gaumen nur kleine Zerstreuungen. Seine Seele wohnt bei Fleisch und Braten, alles übrige dient ihm nur als Zugabe.

Vom Desert genießt er nichts als Käse und Kastanien, die wegen ihrer dursterweckenden Eigenschaften ihm zum Vehikel dienen, zu den Schätzen des Kellers zu gelangen. Dann parfümirt er den Mund mit Kaffee, und spühlt ihn mit Liqueur aus, des festen Vorsatzes, nach vier und zwanzig Stunden wieder anzufangen, wo er es gelassen hat. Ein Gourmand, würdig dieses Namens, ißt nie, um zu leben, er lebt um zu essen. Schmausen und dem edlen Verdauungswerke obliegen, ist der Doppelberuf seines Lebens, und er erfüllt den ersten mit einem Eifer, daß ein Mahl hinreicht, ihm zur Ausübung des zweiten für den ganzen übrigen Tag vollauf zu thun zu geben. Verschonen wir ihn also mit allen Beschreibungen von Gerichten, die allzu leichten Gehaltes, auch allzuleichte Gegenstände sind, ihn zur Erfüllung seines erhabenen Berufes, in Thätigkeit zu setzen.

Mit vollen Händen theilst du deine Gaben,
Oktober, aus, doch Plutus Söhnen nur,
Die, Göttern gleich, rings um sich die Natur,
Blos durch des Goldes Macht in ihrem Solde haben;
Die, mit der Feder in der Hand,

— Ihr Surrogat für den Verstand —
Durch Einmaleins und Industrie — der Raben,
An den Produkten sich des halben Erdtheils laben,
Am Geiste leicht, am Körper schwer;
In ihrem Magen liegt ja Süd und Ost begraben!
Bescheiden nimmt der Erde ärm'rer Sohn,
Und das Verdienst, in seiner Demuth Hülle,
Brosamen nur aus deiner Gaben Fülle.
O blindes Glück auf immer schwankem Thron,
Blind, seit zuerst die Stern' in ihren Bahnen rollten,
Theilst blind die Rollen du im Lebensschauspiel zu;
Talent und Geist machst zu Statisten du,
Und denen, die darin nur Lichter putzen sollten,
Wirfst du die ersten Rollen zu.

XI.

Monat November.

Die Felder entvölkern sich nun, Winde, Regen, Hagel und das fallende Laub treibt alle Welt in die Stadt zurück; gegen Martini sieht Paris die ganze ehrwürdige Klasse der Leckermäuler wieder in seinen Mauern. Das Martinsfest ist eine wahre Magenfeyer für alle katholischen Christen, wenigstens in Frankreich. Man könnte es den König aller Feyertage nennen, und gewiß wird kein Heiliger der rechtgläubigen Kirche brünstiger verehrt, als Sankt Martin. Alle Menschen von gutem Appetite rufen ihn an, und alle Schmarotzer preisen ihn mit lechzender Zunge.

Wir wissen nicht, ob dieser kanonisirte Bischof von Tours in seinem Leben ein großer

Esser war, aber das wissen wir bestimmt, daß seine jährliche Todesfeyer die Veranlassung und der Zeuge unzählicher Indigestionen wird. Nicht nur Katholiken — die, nach Pflicht und Gewissen, hier nur ihres Glaubens leben — auch Lutheraner, Calvinisten, Quaker, Anabaptisten, Anglikaner, Presbyterianer, schismatische und vereinigte Griechen, alle christlichen Sekten, so verschieden sie auch in Glauben und Meynungen seyn mögen, vereinigen sich, dem heiligen Martin zu huldigen. Unter allen seeligen, und strahlenbekränzten Bewohnern des Himmels ist er es, dessen Anbetung am allgemeinsten über den Erdball verbreitet ist. Sogar Freygeister und Philosophen beugen ihm, um ihres Magens willen, das Knie. Die letzten, nicht selten Leckermäuler vom ersten Range, übertreffen sogar an Glauben und Anbetung alle seine übrigen Verehrer.

Großer Sankt Martin, erhabner Patron der Halle, noch mehr aber des Hühnermarktes, wer fühlt nicht seinen Appetit rege, wenn dein Todestag sich nähert? Obschon dein Fest nicht, wie so mancher minder wichtige Feyertag, auf Befehl der Kirche, durch Fasten und heilige Vorabende eingeleitet wird, wie viel Menschen fasten dennoch drei Tage vor seiner Erscheinung,

um es desto glorwürdiger zu feyern! Brechmittel und Klystire präludiren deine Feyer. Alle menschliche Kreatur strebt nur, sich, zur würdigen Verehrung deines Namens, in den gehörigen Stand zu setzen, und der Vorabend deines hohen Festes ist zugleich ein Festtag aller Apotheken.

Die Köche hingegen reinigen ihre Kessel, scheuren ihre Eisentöpfe, putzen ihre Bratspieße, poliren ihre Roste, und verzinnen ihre Casserollen. Wie am heiligen Abend eines *großen Kirchenfestes* Kirch' und Altar auf das beste geschmückt werden, so werden am Martinsvortage Oefen und Schornsteine gefegt und unsre Küchen erhalten das Ansehn eines Prunkzimmers.

So viel Vorbereitungen gehen nicht *verlohren*. Kaum ist man damit fertig geworden, so erscheint auch, Knall und Fall, ein Puter, sich an den Spieß stecken zu lassen. Der Puter ist, wie der Ochs das Thier des Evangelisten Lukas, der Vogel des heiligen Martins. Wer dürft' es also wagen, ohne Puter das Fest des Heiligen zu begehn? Dieser Braten gehört *zu* der festlichen Begehung des eilften Novembers so unverbrüchlich, wie ein obligates Instrument zur vollständigen Aufführung einer Symphonie. Daher fehlt der Wohlseelige — man kauft die Pu-

ter nehmlich schon gerupft — auch auf keinem Hühnermarkte. Köche und Akademisten, was da menschlichen Odem hat, rennt und läuft dorthin, sich einen Puter zu holen. Diese Konkurrenz macht diesen Vogel sehr theuer und nicht selten kostet er mehr, als der fetteste Goldfasan. Billig gehört demnach diesem gefeyerten Vogel ein langer Abschnitt in unserm wichtigen Werke.

Der Puter.

Wer nur das kleinste Tendre für den Puter hat — und wer in der Welt hat es nicht? — wird, und wär' er auch ihr erklärtester Antagonist — die Jesuiten sicher nicht hassen können, denn, wie man sagt, sind es diese guten Väter, denen wir die Einführung dieses Vogels in Frankreich danken, der seitdem, an unser Klima gewöhnt, völlig einheimisch bei uns geworden ist. Ueber sein eigentliches Vaterland sind sich die Gelehrten nicht einig. Ein Theil hält Indien, ein anderer Numidien dafür. Doch was liegt uns daran, woher? genug, daß wir wissen, wozu? wir ihn haben. Im Jahre 1570 halfen die ersten Karl des Neunten Hochzeit-

feyer begehen, und ihre Aufnahme bei uns war so glänzend, daß sie sich seitdem ins unendliche vervielfältigt haben. Die Kunst, sie zu erziehn und zu mästen, ist eins der nützlichsten und für die Menschheit heilsamsten Studien geworden. Aber die Verbrüderung dieses ausländischen Vogels mit der großen Nation hat große Anstrengungen gekostet. Noch macht ihre Erziehung mehr Beschwerden, als die Ausbildung irgend eines andern zahmen Geflügels. Ihre zarte Kindheit widersteht nur mit Mühe der Kält' und Feuchtigkeit unsers neblichten Klima's. Aber, den Gefahren ihres frühsten Alters glücklich entrissen, gedeihen sie augenscheinlich. Ihre außerordentliche Gefräßigkeit fördert ihr Fettwerden ungemein und unterstützt die Sorgfalt für ihre Mästung mit dem glücklichsten Erfolg, Sie fügen sich bewunderungswürdig den Wünschen ihrer Erzieher und gelangen in kurzer Zeit zu dem Embonpoint, das die große Tendenz ihrer Pfleger ist.

Die vorzüglichsten Kalekuten liefert uns das Departement Orleans, wo damit großer Handel getrieben wird. Sie sind auf dem Hühnermarkt unter dem Namen der Aepfelfresser bekannt. Nach der Berichtigung ihrer Jugend muß man sich vor allem überzeugen, daß

ihr Fleisch nicht allzustreng vom Geschmack ist. Dies Geheimniß eignet sich eigentlich nicht zu einer nähern Anzeige. Aber, da seine Kenntniß doch ihren großen Vortheil hat, so wird man uns dies Vergehen gegen den Anstand, seiner Nützlichkeit wegen, verzeihen. Die Damen mögen dann nicht allzusehr ihr schönes Näschen rümpfen, wenn wir ihnen sagen, daß es darin besteht, den Zeigefinger in den Hintern des Thiers zu stecken, und ihn dann mit einem starken Athemholen abzulecken. Das Probestück ist unfehlbar.

Nach der Vollendung dieser Berichtigung wird es nun Zeit sein, Fleisch für den Genuß zu mürben. Aber, wie es unendlich schwieriger ist, einen Narren, als einen Klugen, schmackhaft machen, so hängt auch die Ermürbung eines Puters von einer gewissen Anzahl von Tagen und der Temperatur der Atmosphäre ab. Man muß ihn also, vor seiner eigentlichen Zubereitung, so lange hängen lassen, daß seine Ermürbung bis zum Feste des großen Martin den gehörigen Grad erreicht hat. Es bedarf dann weiter nichts, als ihn auszuweiden, ihn vollends abzusengen, zu reinigen, und ihn, mit Speck und Papier umwickelt, an den Spieß zu stecken. Ihn *spicken* ist unter seiner Würde; diese

Zeremonie ziemt nur jungen Kalekuten. Kurz, vor seiner Vollendung am Spieß', entkleidet man ihn seiner Papierhülle, um ihm eine schöne Farbe zu geben; legt ihn dann auf die schönste Schüssel des Hauses und erntet, so ihn vorgesetzt, das lauteste, immer wiederkehrende Freudengeschrei der Gäste.

Dieser Freudenruf wird um so aufrichtiger seyn, wenn dieser Braten noch mit einem halbhundert Lyonner Kastanien und einem Duzzend Saucischen von Nancy gestopft ist. Es wird bis zum Entzücken steigen, wenn man diesen noch zwei Pfund köstlicher Trüffeln von Perigord hinzufügt. Nur Schade, daß um diese Zeit die Trüffeln selten gut sind; doch giebt es deren zuweilen.

Das wäre denn nun ein Puterbraten in seiner ganzen Herrlichkeit. Unserer Meinung nach, ein wahrer Zaar unter dem gebratnen Geflügel. Fast keiner befriedigt so allgemein die Eßlust, auch der zahlreichsten Gesellschaft; und nicht nur am Martinstage sieht man die geist- und talentvollsten Leute mit Ehrfurcht und Entzücken um einen fetten Puterbraten versammelt.

„Verschließe die Keulen, mein Kind!" ist das erste Wort, das eine Mutter der ältesten

Tochter, die den Puter vorlegt, zuruft; und die Keulen fliegen von der Tafel in den Eßschrank, um den folgenden Tag en Remoulade, oder mit Zwiebeln, oder in einer Sauce a Robert, aufgetragen zu werden. Bei vornehmen Tafeln werden indeß die Keulen nicht verschlossen, sondern auf der Stelle verzehrt. Doch erfodert die Sitte, dies nur auf wiederholtes Verlangen des Hausherrn zu thun. Gewöhnlich stellen sich die Gäste, als ob sie dagegen protestirten, im Grunde ihres Herzens aber sind sie sehr damit zufrieden, daß von dem angebeteten Braten kein Stück anderswo, als in ihrem Magen verschlossen werde.

Flügel, Füße, Kopf, Hals, Magen, Herz und Leber des Puters dienen als Grundstoff zu einem Vorgerichte, das auf die verschiedenste Weise zubereitet werden kann. Man ißt das Gekröse des Puters mit Steckrüben, mit Linsenbrei, als Frikassée und Ragout, die Flügel — und dann nimmt man wenigstens fünf Paar dazu — geben hingegen herrliche Zwischenschüsseln, entweder a la Sainte Menehould, a l'Espagnole und a l'Estrée, oder mit Steckrüben, Krebsen, Austern, grünen Erbsen, Parmesankäse; als Hühnerfrikassée, gebacken, und mit Zwiebeln gebraten. Die letzte Art der Zubereitung

ist sehr schmack=, doch wenig nahrhaft. Kranke können die Flügel mit Salz oder mit Nudeln abgekocht, ohn' allen Nachtheil essen.

Der Puter hat an und für sich so ausgezeichnete Verdienste, daß er sich, ohne Gefahr seiner Reputation, jeder Art der Zubereitung hingeben kann. Er wird daher auch als Spießbraten, noch a la Cardinal, und mit fetten Lebern gefüllt, servirt. Ein sehr angenehmer Ausweg, den Genuß dieses köstlichen Bratens zu vermannigfaltigen.

Bis jetzt war die Rede nur von dem Puter weiblichen Geschlechts, nun noch ein Wort von dem Chapeau. Dieser ist in guten Häusern nichts, als ein junger fetter, wohl befleischter Hahn. Er wird zugerichtet a la Provenzale, mit Sardellen, Gurken, Zwiebeln, Austern; mit Salbey und Thymian farcirt, mit Schinken und Schallotten gespickt; als Ragout, als kalte Pastete mit Trüffeln. Die Zubereitung a la Daube kommt nur den Putermüttern zu, das nur in dieser Gestalt auf unsern Tafeln erscheinen darf. So ungerecht ist man gegen das schöne Geschlecht, so bald es nicht mehr jung ist. Man erinnert sich selten der Freuden des jugendlichen Umgangs mit ihm, leider

nur, um sich der Pflichten der Dankbarkeit zu entledigen.

Die Füße des Kalekutenhahns werden a la Sainte-Menehould servirt. Man kann sie auch in Pfannenpastete backen, grilliren, panniren, und ohne Sauce auftragen; aber in allen diesen Manieren sind sie nur ein Pack großer Zahnstocher. Der Sage nach soll man sehr gut darnach schlafen. Aber man schläft auch ohne das sehr wohl in einer Gesellschaft von Truthennen.

Das Fleisch junger, fetter und gutgemästeter Puter ist ein gesundes, leicht zu verdauendes Nahrungsmittel. Dies zu ihrer Rechtfertigung, denn leider! geht es ihnen, wie den Leuten von Kopf, man genießt sie und verläumdet sie hernach. Aelter wird ihr Fleisch freilich härtlich, um nicht hart zu sagen, ja nicht selten sogar zähe; und dann ist es allerdings keine Speise für schwache Magen.

Was sonst noch in dieser Gattung der November für unsere Tafel darbietet, bedarf keiner weitern Meldung. Man lese darüber den Mo-

nat Januar nach, mit dem er die meisten Artikel aus dem Thierreiche gemein hat. Doch dürfen wir den Liebhabern der bonne Chere nicht verhehlen, daß in diesem Monate frische Häringe nach Paris kommen, die besten im ganzen Jahre. Später, im Dezember schon, haben sie keine Milch mehr, nach dem Zeugnisse der Leckermäuler, das beste und schmackhafteste am Häringe, und das einzige, das ihm zum Freipasse, selbst auf unserm Prunkmahle, dient.

Der Häring.

Der Häring, der im Frühlinge, wie im Herbste, häufig an den Küsten von der Normandie und Bretagne gefangen wird, wird uns unter drei Gestalten zugeführt, frisch, eingesalzen und als Pikling. Wir beschränken uns hier nur auf die erste.

Frische Häringe werden gewöhnlich auf dem Rost gebraten, mit einer, durch Senf von Maille pikanter gemachten Buttersauce vorgesetzt. Statt des Senfs von Maille nimmt man auch oft den wohlriechenden Gesundheitssenf von Bordin. Wohl zu merken dabei ist,

daß ein solcher Häring nicht zu lange über dem Feuer zubringen muß. Ihn ein ganzes Paternoster durch auf dem Rost liegen lassen, hieß' ihn verderben; es ist an einem „Ave" genug. Man kann ihn auch, nach Matrosenweise, blos mit Salz und Pfeffer zubereiten. Der Häring ist überhaupt zu bescheiden, sich zum Rang' einer Schüssel von Bedeutung erheben zu wollen.

Soll er aber durchaus gesalzen servirt werden, so muß man ihn vorher in Milch mildern. Ist es aber nicht eine Art Entweyhung dieses lieblichen Naturgeschenks, es zu diesem Gebrauch anwenden? Bei'm Stockfisch mag es noch hingehn!

Uebrigens gedeiht frischer Häring aller Welt. Den eingesalznen hingegen muß man fliehen, wie Gift. So kann eine größere oder kleinere Porzion Salz in einem Kopfe, Personen und Dingen eine ganz andere Natur geben.

Nun magst auch du in Frieden ziehn,
Novembermond, so reich am Hochgenusse!
Doch beugen wir an deiner Tage Schlusse
Andächtiglich vor Sankt Martin
Erst unser Haupt. — O sieh auf unser Knien

Glorwürdigster Patron der Magen,
Uns noch am Ueberrest von einem Puter nagen!
Die Düfte, die, dich feyernd, ihm entfliehn,
Sie mögen, durch die Luft zu dir empor getragen,
Dein heilges Haupt, als Opferdunst, umziehn!

XII.

Monat Dezember.

Wir beginnen diesen Monat mit einer Fischspeise, deren wir, da sie um die Fastenzeit wenigstens doch einmal gegessen wird, schon im Merz hätten gedenken sollen, mit den Matelotten *). Aber sie schmeckt auch im Advent gut, und da zu Paris die Jahrszeit am Ende des Herbstes immer schöner ist, als im Anfange des Frühlings, so macht ein großer Theil der Stadt lieber im Dezember seine Wallfahrt nach la Rapee und Gros-Cail-

*) Die Matelotte ist eigentlich eine Schüssel Fische, auf Matrosenweise, blos mit Salz und Pfeffer abgekocht.

lon *). Abgemattet von den Strapatzen der Sankt Martinsverehrung, ergreift man diese Gelegenheit, seinen Magen gleichsam ausrasten zu lassen, sehr gern, und rüstet ihn zugleich durch kleine Kasteyungen wieder auf die neuen Andachtsübungen des heiligen Weyhnachtsfestes. Also, unserer Pflicht gemäß, auch eins und das andere über

Die Matelotten.

Eine Matelotte a la Rapée wird am besten und schmackhaftesten von Flußfischen zubereitet. Ihre Zubereitung ist aber eine Art Kunststück, das nicht jedem gelingt. Oft erreicht der geschickteste, in seiner Kunst tief erfahrenste, und mit allen Hülfsmitteln einer eleganten Küche versehne Koch diese Höhe der Kunst nicht, und erliegt mit allem seinem Genie, dem Chef d'oeuvre einer Matelotte, a la Rapee.

Wir sind nicht im Stande das Warum dieses sonderbaren Umstandes zu ergründen. Er ist

---

*) Ein paar Schenken in den Vorstädten oder unweit Paris.

indeß für jeden, der seinen Fuß darum aus dem Hause setzt, wichtig. Gleichgültig kann es Niemanden seyn, wie weit er seinen Weg macht, um eine Matelotte zu essen? und sein Entschluß, wo er sie genießen soll? hängt natürlich von dem Gewinn' ab, den sein Appetit davon haben wird.

Wir haben darum keine Mühe gespart, einigermaßen hinter die Sache zu kommen, und mit der äußersten Sorgfalt die in la Rapée verfertigten Matelotten untersucht; wir haben ausgefunden, daß diese die zu Gros-Caillou zubereiteten weit übertreffen, wie denn dieses Wirthshaus auch nur von gemeinen Leuten besucht wird; wir haben dies nehmliche Ragout selbst in, durch die Vortreflichkeit ihrer Tafel sonst sehr berühmten Pariser Aubergen gegessen, aber immer den Matelotten zu la Rapée den Vorzug zugestehn müssen. Es geht ihnen, wie den Hühnerfrikasseen, die in den Schenken immer ungleich delikater sind, als in den Wirthshäusern.

Wer demnach eine Matelotte essen will, zubereitet nach allen Regeln der Kunst, in ihrer ganzen Schmackhaftigkeit und Köstlichkeit, und zusammen gesetzt, daß jeder Bissen davon den

Appetit dennoch immer höher reitzt, der gehe nach la Rapée. An jedem andern Orte gegessen wird er sie nur theurer bezahlen, und sie doch tief unter jener genießen.

Die Zubereitung der Matelotte selbst ist indeß jetzt kein Geheimniß mehr. Eine Barbe, ein Karpfen, ein Aal und acht oder zehn *unblanchirte*, ihrer Füße beraubte Krebse sind ihre Hauptelemente. Man zerschneidet den Fisch lebendig in kleine Stücke, thut dazu weiße, halb blanchirte, halb gebratne Zwiebel und in Würfel geschnittne Champignons; bräunt sie mit Mehl und guter, doch nicht zu frischer, und mit Bouillon vermischter Butter; begießt sie mit rothem Wein, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und andern Ingredienzen, läßt sie dann bei einem großen Feuer kochen, und servirt sie endlich mit einer braunen Kruste von Brodrinde.

Hier hat man das ganze Geheimniß. Nur so, wie überall, wird die Matelotte in la Rapée zubereitet. Dennoch ißt man sie nirgends besser, als dort. Wie geht das zu? Wie gesagt, wir wissen es nicht, und überlassen die Auflösung dieses Problems dem Scharfsinne unserer Leckermäuler. Wenn jemand zu Paris — und wer weiß, was unser rühmlicher Patriotis-

mus noch thut — ein National-Kücheninstitut errichtete, so würde die Untersuchung dieses wichtigen Gegenstandes unstreitig die erste Preisfrage seyn; und das mit Recht. In der That verdient sie so gut, wie manche andere akademische Aufgabe, den Tiefsinn zu beschäftigen. Wenigstens hält sie einem großen Theil' unsrer transzendentalen Luft- und Winddiskussionen völlig die Wage, und wär' obendrein um vieles nützlicher.

Die übrigen Nahrungsmittel aus dem Thierreiche in diesem Monate sind dieselben des ihm nächstfolgenden. Aber, da das Ende des Jahres bei uns gewöhnlich die Jahrszeit der Falliments und der Geschäftsabschließungen ist, folglich fast alle Welt mehr der Arbeit, als dem Genusse, lebt, so wird dieser Zusammenfluß von Spenden für unsere Tafeln weniger benützt, als sonst. Man schickt sich zu den Neujahrbesuchen an, eine Art Einleitungsvisiten zu den Versöhnungsmahlen zwischen Freund und Feind. Auch wäre es unschicklich, länger mit einander zu

maulen, wenn man mit einander speißt. Das Resultat dieser Gastereien ist dann wirklich eine völlig wiederhergestellte Harmonie, die wenigstens sechs Monate des Jahrs durch besteht. Während dieser Periode geht die Dankbarkeit der gesättigten Magen so weit, daß ihre Besitzer sich aller Art von Medisance gegen ihre Wohlthäter enthalten. Diese Enthaltsamkeit ist für alle Gourmands ein heiliges unverbrüchliches Gesetz.

Mit den Nahrungsmitteln aus dem Pflanzenreiche verhält es sich in diesen Monate, wie mit denen aus dem Thierreiche. Der Dezember giebt mit dem Januar einerlei Gemüse, nur frischer. Zu den seltnern Zuspeisen gehören aber die Tomaten, von dem gemeinen Manne Liebesäpfel, von den Gelehrten Lycopersicum genannt. Wir erhalten sie von der Insel St. Thomas.

Die Tomaten oder Liebesäpfel.

Dieses Gemüse oder diese Frucht, wie man es nennen will, war vor funfzehn Jahren noch völlig unbekannt in Paris. Erst seit der Revolution sind die Tomaten durch die Menge Fremden vom Mittag her bei uns einheimisch geworden. Sie waren anfangs sehr theuer, jetzt kann man sie sehr wohlfeil haben.

Für die Küche sind sie ein sehr willkommner Zuwachs. Man macht aus ihnen vortrefliche Saucen, die sich zu allen Arten von Fleisch, selbst zu Braten, essen lassen. Vorzüglich aber passen sie zu gekochtem Fleisch; sie vertreten bei ihm die Stelle des Stoffs, den der gute Ton, während des Winters, von einigen Tafeln verbannt, und geben den gewöhnlichsten Zubereitungen einen köstlichen Geschmack. Man bedient sich ihrer als Coulis in den Fasten-Reispotagen, die durch sie einen angenehmen säuerlichen, höchstpikanten Geschmack erhalten.

Doch nicht blos als Zuthaten leisten die Liebesäpfel ihre guten Dienste; sie geben selbst ein vortrefliches Zwischengericht. Man nimmt ihre Körner heraus, und verhackt sie mit einer guten Farce, zum Beispiele mit Bratwurstfleisch

und Knoblauchzehen — eine unentbehrliche Substanz bei der Zubereitung dieser Frucht — mit Petersille und Zipollen; bäckt alles über dem Rost, oder noch besser in einer Tortenpfanne, und umgiebt es mit einem Ueberrocke von Brodrinde. Bei'm Serviren wird noch eine saftige Citrone darüber ausgepreßt und diese Krone der Zwischenschüsseln, in der Tortenpfanne selbst aufgetragen, ist fertig.

Dies Rezept zur Zubereitung des Liebesapfels, als ein köstliches *Zwischengericht*, *wird* uns um so mehr bei unsern Bürger-Leckermäulern empfehlen, je neuer es noch in Paris, und je weniger es in irgend einem unserer Kochbücher zu finden ist. Wir kennen leider! nur diese einzige Art der Zubereitung. Aber wir zweifeln nicht, daß diese allerliebste Frucht, dem Nachdenken unserer Küchenvirtuosen empfohlen, in der Zukunft noch eine reiche Quelle von sinnreichen und abwechselnden Genüssen werden wird.

Wir kommen nun zu einer Jubelfeyer der christlich-katholischen Magen, die als ein Gegen-

stück zu der am Sankt Martins-Feste angesehen werden, es ist das heilige Christ-Nachtessen. Billig verdient es, wegen seiner Wichtigkeit für alle Leckermäuler, hier eine Stelle.

Das heilige Christ-Nachtessen.

Die Untersuchung, wo und zu welcher Zeit das heilige Christ-Nachtessen zuerst unter den Christen eingeführt worden, wollen wir unsern gelehrten Geschichtsforschern überlassen. Wir, blos mit dem Feste, nicht mit seiner Entstehung beschäftigt, schränken uns nur auf die Bemerkung ein, daß dieses Nachtessen die sonderbare, und ihm ganz allein eigne Eigenthümlichkeit hat, weder ein Früh- noch Mittagsessen, weder ein Vesperbrod, noch ein Abendessen zu seyn. Auch wird es nur einmal im Jahre gehalten, in der Weyhnachts-Nacht, am 25ten Dezember, und endet in den ersten Morgenstunden.

Während des Jakobinerregiments und der Oberherrlichkeit des Directoriums in Frankreich, war mit der Untersagung der Mitternachtsmessen, -auch dies christliche Nachtessen, zum

großen Leidwesen aller Bratenmacher und Gahrköche, verboten. Das erste Jubelgeschrei, das die neue Regierungsform vom achtzehnten Brumaire im achten Jahre der Freiheit begrüßte, drang daher aus den Brat- und Kochbuden des beglückten Frankreichs. Mit der Wiedergeburt der christlichen Religion traten auch, als eine unerläßliche Folge, die christlichen Nachtessen wieder an's Licht.

Dieses Nachtessen — das noch eigentlicher das Wiederherstellungs- oder Belebungsessen heißen sollte — ward unstreitig von seinem ersten Stifter erfunden, die durch ein vier Stunden langes Sitzen in der Kirche ermatteten Kräfte der Gläubigen wieder zu stärken, und die vom Preis und Lobe des Heilandes trocken gewordenen Gaumen wieder zu erfrischen. Bekanntlich gehen vor der großen Christ-Mitternacht-Messe drei Nachtmetten her, in welchen, außer dem te deum auch noch die Laudes *), zusammen dreizehn Psalmen und drei Lieder gesungen werden. Rechnet man noch

*) Ein Stück des öffentlichen Gottesdienstes bei den Katholiken, das zweite in den horis canonicis.

dazu die Hymnen, die Gesänge mit abwechselnden Chören, so ist es kein Wunder, wenn ein rechtgläubiger Katholik, nach Vollendung aller dieser Andachtsstrapazen, den Erfinder oder Stifter der christlichen Nachtessen in seinem Herzen seelig preißt.

Die Mittelschüssel auf dieser christlichen Nachttafel nun macht eine Poularde — es darf auch ein Kapaun seyn — mit Reis. Sie vertritt die Stelle der Potage, die hier nie erscheinen darf. Vier Nebenschüsseln von heißen Bratwürsten, fetten Fleischwürsten, Blutwürsten, ohne Fett, und Blutwürsten mit Fett, a la Crême, dienen ihr als Acolyten. *) Eine Zunge a la Scharlach oder noch besser, und dem, was wir am Ende des Dezembers seyn sollen, entsprechender, eine gefüllte Turainer Zunge, symmetrisch von einem Dutzend mit Trüffeln und Pistazien farcirter Schweinsfüße, und einer Schüssel frischen Schweinsfleisch umgeben, beleben noch das Ganze. Auf den vier Ecken der Tafeln stehen kleine Schüsselchen mit Konfekt-

*) Vier Geistliche, die die Unterdienste bei der öffentlichen Religionsverwaltung verrichten.

waaren und Konfituren, Torten, Törtchen, Crémen u. s. w. Neun Schüsseln mit andern Dessert beschließen endlich das christliche Nachtessen und die so gestärkten Gläubigen ziehen sich nun zur andächtigen Absingung der Morgenmette zurück, begonnen mit der Prime **), und beschlossen mit der Terzie ***). Dann geht man nach Haus ein Schläfchen zu machen, um Vormittags nüchtern oder nach Verzehrung eines leichten Frühstücks, die Messe, die Predigt und die Sexte *) zu hören. Siehe da das ganze Andachtsgeschäft zu Paris von Weyhnachtsnacht bis zum Weyhnachtsmorgen.

Bei allen diesen christlich-katholischen Andachtsübungen spielt, wie man sieht, das Schwein eine bedeutende Rolle, denn es macht beinahe ganz allein die Honneurs des Festes. Gewiß nicht ohne Grund. Höchst wahrscheinlich führten die ersten katholischen Christen, um sich von den Juden — denen durch ein altes Gesetz der Genuß des Schweinefleisches verboten ist — desto

---

*) Die dritte von den horis canonicis.

**) Die erste von den horis canonicis.

***) Dritte Betstunde bei den Katholiken.

einleuchtender zu unterscheiden, dies wohlthätige Thier so ausgezeichnet, auf unsern Tafeln ein. Es gilt bei uns so wenig für ein unreines Thier, daß es beinahe ein Hauptnahrungsmittel für uns geworden ist. Auch haben wir in Frankreich kein Beispiel, daß je ein Gourmand das Gesetz der Kirche für das Gesetz Mosis verlassen habe, so wie noch nie ein Trinker sich zu Mahomeds Glauben bekannt hat. So dient ein Gourmand selbst der Sache des Glaubens und sein Metier wird sogar eine Stütze der Moral.

Die Straßen von Paris gewähren am Weyhnachtsabend und die ganze Christnacht durch, ein Schauspiel, würdig, gesehn zu werden. Die Buden der Speck- und Wurstkrämer sind, wie Tanzsääle, erleuchtet. Bei allen Restaurateuren wimmelt es von Gesellschaft; die Garköche drehen unaufhörlich den Bratspieß, und alles, was es mit dem Munde hält, ist auf den Füßen. Die Summen, die in dieser heiligen Zeit durch die Kehle wandern, sind ungeheuer, und zu keiner Zeit stehen die Herrn Schweine, die so ausgezeichnet die Honneurs des Tages machen, in einem so hohen Preise und Ansehn, als diese feyerliche Nacht durch.

Wir empfehlen den deutschen Dichtern der allerneuesten ästhetischen Schule, die, wie uns zu Ohren gekommen, es sich seit einiger Zeit — obgleich sie eigentlich zur ketzerischen Sekte der Protestanten gehören — so angelegen seyn lassen, die erhabne Seite der katholischen Religion durch ihre poetische Poesie zu verherrlichen, auch diese nicht minder erhabene der Weynachtsfeyer. Sie ist den Sonetten, Terzinen und Stanzen, die sie ausgehen lassen, um so mehr zu empfehlen, je mehr die *rein-poetische* Wassersuppe, in der sie sie zukochen, der Fettaugen bedarf, die das gefeyerte Thier, durch die dies Fest verherrlicht wird, so reichlich und so überflüßig abwirft.

Nun Punktum! Basta, Bratenwender,
Ruht Pfann' und Kasserollen aus!
Geschlossen ist der Küchkalender,
Verdampft der Duft von Heerd' und Schmaus.
Wir stehen nah' am Ziele der Vollendung,
Zwei Bogen noch und wir erreichen's stracks;

Jedoch vorher ein Wort von unsrer Sendung
Noch, als Apostel des Geschmacks!
Daß wir es sind, wer wird's zu leugnen wagen?
Den deutschen schönen Geistern gleich
— Den neusten meinen wir — an Eigendünkel reich,
Ist's schon genug, daß wir es sagen.
So mit verkünden wir denn allen leckern Magen,
Daß wir entschlossen sind, wie Schlegel in Berlin,
Uns dem ästhetischen Lehramt zu unterziehn.
Zwar geht es uns wie dem Seher zu Berlin,
Wir kennen trotz unzählicher Gerüche
Von Heerd' und Spieß, Kochbüchern ohne Zahl,
Noch keine Theorie der Küche.
Doch, wie Prometheus einst das Feu'r vom Himmel stahl,
So werden aus uns selbst wir eine schaffen, holen;

Und so die Theorie, wie sie bisher nicht
war,
Vorlesungsweis in nuce stellen dar,
Das ganze Jahr für zwei Pistolen.

Gaumenwanderungen

oder

Reise eines Leckermaules

durch die

berühmtesten Tempel des Komus

zu Paris.

Vorerinnerung.

Wir nennen die versprochnen Gaumenwanderungen durch die Hauptstadt: die Reise eines Leckermauls, weil wir sie in der Gesellschaft eines höchsterfahrnen und initiirten Mitgliedes dieses ehrwürdigen Ordens machen. Seine Erfahrung und seine Nase werden uns sicher leiten und uns gewiß nirgend vorübergehen lassen, wo auf irgend eine Weise unser Appetit seine Nahrung finden und unserm Magen Heil widerfahren kann.

Unstreitig würd' es auch in den Plan dieses Werkes gehören, bei den Wanderungen durch die berühmtesten Magazine der bonne Chere und die Küchen für Geld, noch der Häuser zu gedenken, wo dieser kostbare Artikel umsonst zu haben ist; der glänzenden Tafeln nehmlich, deren gastfreie Spender die eigentlichen Mäcenen aller Leckermäuler und Schmarotzer sind. Aber wir müßten hier nur auf Treu und Glauben berich-

ten, da wir selbst nie so glücklich gewesen sind, Theilnehmer solcher Gratisspenden zu seyn; wie denn auch, seit der Revolution, diese Art Gastmale immer seltner werden.

Höchst tadelnswürdig aber würde unser gänzliches Stillschweigen hierüber seyn. Eines solchen Göttertisches müssen wir durchaus erwähnen, des glänzendsten, geschmackvollsten, verschwenderischsten in ganz Paris, der wahren Königs- und Kaisertafel des zweiten Consuls, Cambacére's, der, selbst ein Kenner vom höchsten Range, der Abgott der feinsten und gelehrtesten Kunstschätzer ist. Wir fügen noch hinzu, daß diese erhabne Magistratsperson, die Honneurs seines Hauses mit einer fast unnachahmlichen Grazie macht, und nur darum seine Würde, als zweiter Consul der Republik, nicht vergißt, um sie hier in ihrer höchsten und gefälligsten Glorie zu enthüllen.

Wenn Paris, schon lange die Hauptstadt von Europa, zugleich auch die am meisten von Fremden besuchte Stadt der Welt ist, so verdankt sie das eben so sehr der Vortreflichkeit ihrer Lebensmittel, als ihren Denkmälern und Künsten, und der alten Urbanität ihrer Einwohner. Ohnstreitig ist sie auf dem ganzen Erdballe der Platz, wo man am besten speißt, wovon aus die kultivirtesten Nationen der Erde die vortreflichsten Köche erhalten. Obgleich Paris selbst fast nichts für die Tafel hervorbringt, (denn auf seinem Boden schießt auch nicht ein Kornhalm, auch nicht eine Staude Blumenkohl auf, er bringt auch nicht ein armseeliges Lamm hervor) so ist es doch der Mittelpunkt, wo alles aus allen Winkeln der Erde hingeschickt wird, um seine Vollendung zu erhalten, denn nirgends versteht man sich so darauf, alles, was da gegessen werden soll, der Kehle so glatt, so schmack- und nahrhaft eingehn zu machen. Der jährliche Tribut aller Welttheile strömt in Ueberfluß nach Paris, und mildert eben dadurch die hohen Preise. Daher speißt man hier nicht nur so

vortreflich, wie nirgends, auch verhältnißmäßig nirgends so wohlfeil.

Die ungeheure Konsumzion der Lebensmittel zu Paris — um so ungeheurer da die Populazion lange nicht so groß ist, als in London — macht, daß alle Straßen, die dahin führen, — seit der Einführung der Wegsteuer völlig unwegsam — mit Wagen bedeckt sind, die von Lebensmitteln aller Art strotzen; und von unzählbaren Thierhorden, jedes Geschlechtes und jeder Gattung, wimmeln, die nur *ankommen, um sich* in diesen gefräßigen Stadtschlund hinabzustürzen. Nur den kleinsten Theil ihres Selbstes geben die letzten zu Manufakturwaaren her, fast alles an ihnen zu Manufakturwaaren wandert durch die Kehle; und für einige hundert Schinkenpasteten, u. s. w., die von Paris ausgehen, gehen Tausende von fetten Lebern, Rebhühnern, Enten, Lerchen, Thunfischen, gemästeten Kälbern und Poularden hinein, die nie wieder herauskommen. Der Appetit der Pariser ist unersättlich, und die feinste Galanterie, die ihre liebenswürdigen Landsleute in der Provinz ihnen *machen* können, ist ein wohlgespickter, postfrei übersandter Vogelwildpretskorb.

Die Industrie der Pariser zeigt sich daher nirgends sinnreicher und thätiger, als in allem,

was die bonne Chere betrift. Auch giebt es keinen Ort in der Welt, der eine solche Anzahl von Kaufleuten für den Magen, eine so unendliche Liste von Köchen enthielte. Für einen Buchhändler giebt es hundert Restaurateurs, für einen mathematischen Künstler tausend Pastetenbecker.

Aber erst seit einigen Jahren hat das Reich der Kehle in Paris einen solchen Umfang erhalten, erst seit kurzem eine Wichtigkeit erlangt, die es vorher nie hatte. Unsere Vorfahren aßen — wir haben es schon einmal erinnert — um zu leben, ihre Nachkommen leben nur, um zu essen. Das größtentheils aus dem Stegreife gewonnene Vermögen dient zu keiner andern Art des Genusses mehr, als des höchst soliden durch den Gaumen, und die Thaler unserer Millionärs strömen, fast ohne Ausnahme, nur in die Halle.

Es ist unsers Amtes nicht, diese neue Lebensart zu loben oder zu tadeln. Wenn die gesellschaftliche Unterhaltung dabei verliert, so gewinnt, zum Ersatz dafür, die Tafel; wenn der Geist etwas Hunger leidet, so sättigt sich der Magen um so vollständiger. Und, in der That, wenn man das Glück hat, reich zu seyn, ist der Kopf der aller entbehrlich-

ste Hausrath. Man bedarf seiner nur, insofern er den Haupteingang zum Magen enthält, insofern er die Sinne zu Wegweisern macht, das große Magazin anzufüllen, das an einem reichen Manne eigentlich nur der einzige Theil seines Wesens ist, der voll zu seyn braucht; und nicht nur in Paris verhält es sich so, auch zu London, Wien und Hamburg begnügen sich die Millionairs — mit sehr wenigen Ausnahmen — blos mit der Figur eines Kopfes, und überlassen das, was eigentlich den Kopf macht, sehr großmüthig denen Leuten, deren einziger Reichthum es ist, Kopf zu haben.

In der Regel sitzt man in Paris nur einmal des Tags über zu Tische. Dieses sogenannte Mittagsessen beginnt um sechs Uhr des Abends und dauert bis neun Uhr. Vorher aber gehen zwei Dejeuners, davon das zweite, das Dejeuner a la Fourchette genannt, von einer außerordentlichen Solidität ist. In vielen Häusern des neuen Frankreichs folgt diesem noch eine Kollazion en ambigu *), die, ob sie gleich

*) Eine Nachmittagsmahlzeit, bei der die kalten und warmen Gerichte, nebst Obst und Konfekt, zugleich aufgetragen werden.

um zwei Uhr, nach Mittag anfängt, darum nicht weniger nahrhaft ist. Man muß gestehn, daß Magen, die eine solche Lebensart aushalten können, eine Art von Bombennatur haben müssen.

Dem ist wirklich so. Sogar unsere ehemaligen an Vapeurs so heftig leidenden Petites-maitresses sind mit der alten Regierung verschwunden, und die kernfesten Schönheiten des Tages halten den ausgepichtesten Essern Stand, und frühstücken ihre Poularden und Schinkenschnitten mit eben der Fertigkeit, als ihre Vorgängerinnen ehemals ihren Thee und ihr Blütenwasser.

Diese Ordnung der Dinge, die fast aller Gedanken nur auf den Magen richtet, und den Wunsch, eine gute Tafel zu halten, zum einzigen Strebepunkt des parisischen Ehrgeizes macht, hat natürlich eine ganz neue Kunst der Küche gebohren. Sonst war die Kochkunst ein ganz einfaches Metier, beschränkt auf eine kleine Anzahl reicher Häuser von Hofleuten, Financiers und der hohen Gerichtsbarkeit; die Köche übten ihr nützliches Amt ganz im Stillen und die Zahl der Kenner ihrer Kunst war nur sehr klein. Die alles umwälzende Revoluzion stürzte jene alte Rangordnung und führte eine neue herbei. Die ehemaligen Vornehmen, die einzigen Gönner jener Kunst, versanken unter die

Ruinen der Monarchie und aus diesen Ruinen gingen die Köche, wie ein neuer Morgen, hehr und glänzend hervor. Dem wiedergebohrnen Staate mit ihren Talenten nützlich zu werden, fingen sie unter dem Namen Restaurateurs ein Gewerbe mit Lebensmitteln an; und sie gediehen auf ihrem neu erfundnen Posten so gut, daß sie bald die unentbehrlichsten Mitglieder der neusten Ordnung der Dinge wurden. Mit dem größten Rechte gehört dann diesen wichtigen *Staatsbürgern* in unserm Werk' ein *eigner Abschnitt.*

Die Restaurateurs.

Vor dem Jahr 1789 zählte man deren nicht über hundert. Seitdem ist ihre Zahl bis auf fünfhundert gewachsen. So entstanden nach und nach unsere Meot, Robert, Roze, Very, Leda, Brigault, Legacque, Beauvillier, Naudet, Edon u. s. w. ehemals arme Küchenjungen, jetzt fast lauter Millionairs.

Diese Revoluzion der Küche und der Vermögensumstände geschickter Köche hat noch zwei andere Quellen, die Anglomanie — denn die Engländer, wie bekannt, speisen gewöhnlich in

Gasthäusern — und die plötzliche Ueberschwemmung von Gesetzgebern, ohne Haus und Hof, die, überall den Ton gebend, durch ihr Beyspiel alles Volk in Paris an die öffentliche Tafel zogen. Dazu kam, daß der größte Theil der Reichen, ex tempore, sich ihres plötzlichen guten Glücks, aus einem Rest von Gewissen, schämend, ihr Vermögen per fas und nefas zu verhehlen, es nicht wagten, ein eignes Haus zu machen, sich weislich hüteten, und durch den Luxus ihrer Tafel zu verrathen, wie nah verwandt die Weisheit ihrer Gesetzgebung mit der Kunst, in die Tasche zu spielen, wäre. Diesen revolutionairen Glückspilzen danken es daher die Pariser Küchenjungen vor allen, daß sie, unter der alten Regierung dürftige Habenichtse, unter der neuen Verfassung steinreiche Republikaner wurden.

Der Geschmack an der bonne Chere verbreitete sich endlich unter alle Volksklassen. Wer sonst nur von Käse lebte, schmaußt jetzt Trüffeln und Ortolanen; und je mehr sich dieser umgestaltete Eßappetit vermehrte, je höher wuchs auch die Zahl der Restaurateurs, und der Magazine für den Magen. Das Hotel des Americains — das sich unter allen Stürmen der Revolution aufrecht erhalten hat, und noch jetzt

für eine der vorzüglichen Eßwaarenniederlagen gilt — galt sonst für das einzige bedeutende dieser Klasse. Wer mag sie jetzt zählen? Unter zehn Buden, die sich jetzt öffnen, treiben drei mit Galanteriewaaren und sieben mit Eßwaaren Handel.

Welch ein Unterschied dann zwischen einer Gaumenwanderung unter der königlichen und zwischen einer unter der consularischen Regierung! Jene glich einem kleinen Spaziergange, diese beinah' einer Reise um die Welt. Die Eigenthümer der Eßwaarenmagazine überbieten, aus Neid, einer den andern in Aufschmückung ihrer Gewölbe und luxiren darin, daß der höchste Glanz der Olimszeiten, wie Schatten, dagegen verschwindet. Statt der ungeheuren Zinnwasen, die sonst die Pastetenbeckerbuden füllten, sieht man jetzt dort Glasschränkchen, deren *bloßer* Anblick schon, durch die Gegenstände, die sie verschließen, den Appetit regt, und von einer Eleganz, gegen die selbst die höchste Niedlichkeit der Bijouteriekästchen der alten Regierung, als Plumpheit, erscheint. Vor der *Revoluzion* wär' es etwas unerhörtes gewesen, *Pasteten* und Backwerk unter Gläser zu setzen. Ueber den Thüren der Speck- und Wurstläden hängen keine brennende Kupferlampen mehr, die eine ganze

Straße beleuchten; aber auf den Brettern der vergoldeten Fensterrähme prangen Pyramiden von Würsten aller Art, großen und kleinen, dikken und dünnen. Ganze Hügel von Cervelaten und nahrhafte Rosenkränze von Bratwürsten bieten sich den erstaunten Augen dar. Speckseiten, die bis aufs Steinpflaster hinunterreichen, bilden das Postament, und sind auf eine Art übereinander geschichtet, daß kein Vorübergehender ohne den Wunsch vorübergeht, sie in einen Theil seines eigenen Speckes zu verwandeln. Keine geringere Virtuosen in der Kunst, ihren Kram aufzuputzen, sind die Restaurateur. Rindsrükken, Hasen und Rebhühner, schon gespickt und völlig zum Transport an den Bratspieß gerüstet, scheinen aus Vergessenheit in ihren Fenstern zurückgeblieben, aber sie liegen dort mit gutem Vorbedachte.

Denke man sich nun einen armen Teufel von Rentier, der oft keinen Thaler in seiner Tasche hat, und aus allen Ecken einer Straße von solchen Gegenständen seine Augen angezogen fühlt, so wird man gestehen, daß dieser neue Tantalus die Tugend der Enthaltsamkeit beinahe in einem unnatürlichen Grade besitzen muß, wenn er, ohne Verletzung des zehnten Gebotes, hier vorüber geht.

Diese Schildaushängerei und Waarencharlatanerie ist übrigens ein ganz gewöhnlicher Kaufmannskniff. Nur durch ihn werden die Söhne des Merkurs hauptsächlich zu Herren von den Börsen ihrer Mitbürger. Und, wer kann es ihnen verargen? Gehört, nach dem alten Sprichworte, Klimpern nicht zum Handwerke? und, wenn die Welt aus freiem Willen betrogen seyn will, warum sollen sie, auf Kosten ihres Vortheils, nach dem Kanteschen Moralprinzip leben, das, an und für sich schon, *nicht sehr natürlich*, mit der Natur ihres Berufs vollends im geraden Widerspruche steht?

Freilich sind sie auf diese Weise nicht nur keine Kanteschen Philosophen, auch mit ihrem Christenthum sieht es nicht sonderlich aus. Das Vaterunser dürfen sie wenigstens nie mit gutem Gewissen beten, am wenigsten die *sechste* Bitte. Wir können sie um Abwendung der Versuchung bitten, da sie selbst alle Welt versuchen? Besonders diese Kauf- und Handelsherren für die bonne Chere, wer, dessen Taschen nicht leer sind, kann ihren Lockungen *entgehn*? Ein größerer Theil der Leckermäuler, als man glaubt, arrangirt seine Tafeln, mehr oder weniger, nach den Erscheinungen, die ihm, während

seiner Streifereien durch die Stadt, aus diesen Buden vor die Augen treten.

Indeß müssen wir doch den berühmtesten unserer Restaurateurs die Gerechtigkeit widerfahren lassen, daß sie, in dieser Rücksicht, keine Kaufleute sind. Sie bedienen sich durchaus jener Kunstgriffe nicht, ihre Waaren an den Mann zu bringen. Freilich können sie es auch nicht, da ihre weitläufigen Hotels keine Kramladen sind. Dem sei, wie ihm wolle, nie hat man die Herrn Meot, Roze, Leda, Robert, Legacque und Very nach den vorübergehenden Eßlustigen solche Netze auswerfen sehen. Ihrer Verdienste um den Appetit ihrer Mitbürger sich bewußt, handeln sie nach einem andern Sprichworte: „wo guter Wein feil ist, braucht man keinen Kranz auszuhängen.“

Diese allgemeinen Betrachtungen erklären die Verwandlungen, die seit zwölf Jahrea in den Straßen von Paris vorgegangen sind. Wirklich hat sich dadurch die Ansicht der Hauptstadt so verändert, daß ein Mensch, der sie seit 1789 nicht gesehen hätte, wenn er jetzt darin zurückkäme, ein ganz neues Paris zu sehen glauben würde.

Doch es ist Zeit, unsere Gaumenwanderungen endlich anzutreten. Schon erhebt sich man-

cher unserer Leser gegen diese lange Vorrede, die seinem ungeduldigen Appetite Worte für Sachen giebt. Er verzeih' uns. Wir treten dafür unsere Reise, wie schon erinnert worden, in der Gesellschaft eines tiefbewährten und tiefbegründeten Leckermaules an, dessen feine Nase, wie seine erfahrne Zunge, unsere Unerfahrenheit leiten und schützen wird. Auch zweifeln wir nicht, daß der Geruch aller der Herrlichkeiten, über die wir die Inspection halten werden, uns nirgends vorübergehen lassen wird, wo nur irgend für den Appetit unseres theuren Publikums Heil zu hoffen ist.

Gaumenwanderungen.

Wir beginnen mit der Straße St. Honoré. Hier begrüßen wir auf dem Vendomeplatze Monsieur Berly, Restaurateur und Limonadenmacher in einer Person. Lokal und Verzierung sind bei ihm allerliebst, und Bedienung und Genuß seines alten Rufes würdig.

In den Tuilerien, ohnweit der Terrasse Feuillans, nähern wir uns Monsieur Very. Ausländische Pflanzen, Krystalle, Marmor und Bronze wetteifern hier, sein Hotel zu

einem der glänzenden von Paris zu machen. Er ist Restaurateur und seine Küche unstreitig vortreflich, denn seine Sääle wimmeln, troz der ungeheuren Preise seiner Waaren, von Gästen. Mit einem vortreflichen Likeur spühlt er den Mund der Spaziergänger in den Tuilerien. Im Sommer steht am Fuße der Terrasse ein erleuchtetes Zelt, dem es nie an Gesellschaft fehlt. Nur ist allen Biertrinkern der Eintritt verwehrt, sie müssen es sich in seinem Keller gefallen lassen. Sein Nachbar, le Gacque, hält gleichfalls eine vortrefliche Küche und ausgesuchte Weine, beides um sehr billige Preise.

Monsieur Simon, Fleischer an der Ecke von den Straßen St. Anna und Anglade, fixirt unsere Aufmerksamkeit durch sein vortrefliches Kalbfleisch, dessen Weiße das Auge kaum ertragen kann. Die Nase befindet sich bei dieser Augenweide zwar nicht in dem behaglichsten Zustande, aber ein Gourmand achtet solcher Kleinigkeiten nicht. — Monsieur Simon gegenüber präsentirt sich ein vortreflicher Gahrkoch, Monsieur Biennait.

Ganz vortrefliche Konfektbeckereien, Torten, Butter-, Mandel- und Rohmkuchen, vor allen höchst unvergleichliche Pasteten verfertigt Mr. Rouget, wohnhaft im Angesichte des Palais

royal. Sein Bisquit ist durch ganz Europa berühmt, und wir haben von guter Hand, daß so gar Se. Kaiserliche Majestät in China davon gehört und höchlich bedauert haben, daß sie dem Glück, sie gleich aus dem Ofen zu essen, entsagen müssen. — Madame Dubourg, nah' an der Straße Valois, verfertigt köstliche Würzen und handelt mit den vorzüglichsten Materialwaaren aus der Provence. — Das amerikanische Hotel in der Straße Oratoire, hat an allem, was den Appetit zu befriedigen vermag, einen solchen Ueberfluß, daß man in ihm einen vollständigen Kursus der Naturgeschichte aller Nahrungs- und Lebensmittel machen kann.

Im Palais royal drängen sich die Vorrathsmagazine für unsere Küche. Doch wollen wir nur in dem drei berühmtesten davon einkehren. In dem ersten lernen wir Monsieur Hyrment als Eigenthümer kennen. Seine Pyramiden aus Eßwaaren sind höchstverführerisch, seine Pasteten, von den verschiedensten Stoffen und Formen, prangen in bunten Reihen, unterbrochen von Liqueur- Weinessig- und Senfflaschen. Gefüllte Zungen, farcirte Puter, rohe und gekochte Trüffeln, Hummer und andere

Seethiere, machen das schönste Ensemble, und das Lokal ist weit und gut beleuchtet.

Monsieur Chevet, Besitzer des zweiten Magazins, obgleich in einem dunklen, kleinen Winkel postirt, lockt durch die Fumets seiner Waaren alle vorüberwandernden Nasen. Dammhirsche und Hochwild aller Art entzücken die Augen. Auch paradiren hier vortrefliche Hummer, Krebse, holländische Häringe, frische Sardellen und fette, schmackhafte Austern. Alle Leckermäuler der Stadt strömen hier zusammen. Sie bestürmen, so zu sagen, das kleine Gewölbe und der Herr vom Hause weiß oft nicht, wen er zuerst bedienen soll? Dennoch hört man ihn sich nie über diesen Ungestüm beklagen. Im Gegentheil ist er der wahre Meister Ueberall, und die Köstlichkeit seiner Spenden und der wohlfeile Preis, für den er sie ertheilt, machen sein Gewerbe sehr einträglich für seine Börse.

Monsieur Corcellet hat im Palais Royal, wo nicht in ganz Paris, den schönsten Laden. Er endigt die Gallerie der bons Enfans, deren Kolonnade gleichsam den Vorhof dieses Tempels des Komus macht. Große Fenster aus dem schönsten Böhmischen Glase werfen von allen Seiten das Licht des Tages in sein Gewölbe. Wohin das Auge fällt, erblickt es in einer ent-

zückenden Symmetrie alles, was selbst den erschlafftesten Appetit wieder beleben kann. Jeder Artikel darin enthüllt durch einen zierlichen Zettel seine Natur und seine Entstehung, so, daß jeder Eintretende, mit weniger Mühe, sich das Ansehn eines Kenners geben kann. Es bedarf nur eines Blicks auf die Titel dieser *eßbaren* Bibliothek.

Mit diesem Blick erfährt der Eintretende das Daseyn von Straßburger Gänse- und Toulouser Entenleberpasteten, von fetten Kälbern aus Rouen, von Drosseln aus Pithiviers, von köstlichen Poularden und Kibitzen aus Chartres und Rebhühnern aus Perigueux. Lyonner Würste, Sauciſſen von Arles, Zungen von Troies und das vortrefliche Hamburger Rauchfleisch enthüllen sich seiner Wißbegier.

Einen nicht minder glänzenden Vorrath für den Gaumen bieten in diesem Gewölbe die eigentlichen Näschereien dar. Da giebt es ganz vortrefliche Pfefferkuchen, das feinste Obst aller Art, Aepfelgelée von Rouen, Aprikosentorten von Clermont, Cotignac von Macon und Orleans, u. s. w.

Alle diese Süßigkeiten machen gleichsam das lustige Nachspiel zu der vorher gestellten Tragö-

die; oder, ohne Allegorie, sie geben das feinste Desert zu dem voraus verzehrten solidern Mittagsmahle.

Wir übergehen die zahllosen Kaffeehäuser im Palais Royal, um noch ganz flüchtig bei den Restaurateurs und Limonadenmachern daselbst zu verweilen. Die Herrn Robert und Naudet, die Gebrüder Provenzeau, haben, laut der Zeugnisse unsers Führers, einen wohl verdienten Ruf und die dort versammelten zahlreichen Gäste scheinen seine Aussage zu bestätigen. Monsieur van Rosmaalen, la Rose genannt, bäckt in Paris die delicieusesten Waffelkuchen, und Monsieur Carné unwiderstehliche Pasteten. Ein Konfektbäcker vom ersten Range, Monsieur Barthelemot, darf hier nicht übergangen werden. Seine Erfindungen sowohl, als seine Kompositionen, machen ihn zum wahren Virtuosen. Seine Bonbons sind von dem feinsten Geschmack und von Devisen umhüllt, die die berühmtesten Poeten der neuern Zeit zu Verfassern haben. Kann man von einem Konfektbäkker mehr fodern? Es ist wahr, seine Waaren sind sehr theuer, aber Niemand, der sie kauft, bereut sein Geld, und Werke des Genies verdienen ein ausgezeichnetes Honorar.

Wir verlassen den Palais Royal und richten

unsere Schritte nach der Straße Richelieu. Hier wohnt die erste Crémefabrikantin von Paris, Madame Leban. Aus ihren geschickten Händen gehn alle die Milch und Rohmkonfituren hervor, die den Stolz unserer Thee's und Deserts machen. Mehrere Limonaden- und Likeurbuden gehn wir stillschweigend vorüber. Wir beobachten diese pythagorische Sitte noch durch eine beträchtliche Anzahl von Straßen, um uns nicht gar zu lange aufzuhalten. Aber in der Straße Montorgueil *verweilen wir einige* Augenblicke, um einen Park und einen berühmten Felsen in Augenschein zu nehmen, an dem alle Tage die Börsen unsrer Leckermäuler scheitern, angelockt durch die köstlichen frischen Austern, die hier hausen; wir meinen den Felsen Cancale und den Park Etretat. Man ißt hier zu allen Stunden des Tages die besten Austern in Paris. Die Konsumzion ist so groß, daß ihre leeren Schaalen sich bis zu den Gipfeln der höchsten Häuser thürmen, und wahrhafte Felsen bilden.

Gleich einem Magnete zieht es uns jetzt nach der Halle. Hier fühlt man mit jedem Schritte die Begier nach Genuß rege, und nirgends den Wunsch, reich zu seyn, so lebhaft. Jeden Menschen ohne Vermögen warnen wir da-

her vor einem Spaziergange hierher. Zu groß ist hier für ihn die Versuchung, und nichts als der Schmerz unbefriedigter Begierden sein trauriges Loos.

Schon unsere Nase verkündet uns, daß wir uns hier auf dem Fischmarkte befinden. Alle Thiere des Oceans, groß' und kleine, Väter und Mütter, Brüder und Schwestern, selbst die zartesten Kinder dieser zahlreichen Familie, geben sich hier, Tag für Tag, ein Rendevous, die wenigen allzuheißen Sommertage abgerechnet. Der stolze Lachs, der majestätische Thornbutt, der trotzige Stör müssen sich hier die Gesellschaft des bescheidenen Stockfisches gefallen lassen; die einschmeichelnde Makrele und der demüthige Häring hausen neben einander. Sie behaupten hier nicht, wie im Meer', ihren Rang; sie sind, wie wir einst im Reiche der Todten seyn werden, im Stande der vollkommensten Gleichheit.

Auch vom Geflügel strömt die Halle über, aber es kommt nur aus der zweiten Hand hierher. Dadurch wird es um vieles theurer, als auf dem Hühnermarkte, der eigentliche nimmer leere Feilschplatz aller gefiederten und behaarten Thiere, die dem Gaumen dienen.

Ein wichtiger Handelszweig in der Halle ist

der Verkauf des Abgangs von den geschlachteten Thieren. Die Kaldaunenhändler und Zurichter behaupten hier so gut ihren Rang, als die Gahrköche. Kälberfüße und Hammelnieren, beider Köpfe und Gehirn; Leber und Brissel des ersten, und die Zunge des letzten sind hier im Ueberflusse zu haben. Die *bescheidnere* und niedrigere Klasse dieser Kaldaunenkrämer thut — um uns kaufmännisch auszudrücken — in dem gemeinern Abgange, als Hammelfüßen, Ochsenherzen, Lungen und Gaumen, *Kuheutern* u. s. w. Ob nun gleich Abgang Abgang ist, so behauptet das erste Gewerbe doch einen entschiedenen Vorrang über das letztere in der Halle; und eine Dame — denn nur Damen treiben diesen Handel — die Köpfe, Nieren und Zungen verkauft, sieht auf ihre Nachbarin, die nur Lungen, Herzen und Gaumen in Umlauf *bringt*, mit dem Stolz' eines Kaufmannes en gros auf einen bloßen Krämer herab. So wahr ist es, daß die Eitelkeit auf dieser Unterwelt überall einen Winkel findet, wo sie sich einnisten kann, besonders wenn Damen in diesem *Winkel* hausen.

An Produktionen des Pflanzenreichs für die Küche hat die Halle gleichfalls einen großen Reichthum. Der Handel darin theilt sich in

zwei Klassen, in Damen, die das feine, und in Damen, die das eigentliche Gemüse verkaufen. Wo, zum Beispiele, grüne Erbsen zu haben sind, bekömmt man keine Möhren; und eben so wenig erniedrigt sich eine Blumenkohlhändlerin zum Handel mit Steckrüben. Das Gewerbe mit diesen Waaren geräth fast nie in Stockung, zu allen Stunden des Tages bietet er seine Schätze dar. Die Preise wechseln hier, wie auf dem Fischmarkt, und die Veränderung derselben hängt größtentheils von den Veränderungen des Thermometers ab. So steigt in einer und derselben Woche der Preis von zehn Sous für einen Korb Champignons nicht selten bis zu zehn Franken, und das Bündel Petersille, das heut zwei Sous kostet, kostet morgen zwei Livres. Aber nur ein Neuling in dem Gewerbe der Halle wird über diesen Preiswechsel erstaunen.

Viel bestimmter ist der Preis der Flußfische. Das gilt nehmlich von der Mittelgattung, die man, besonders den Winter durch, sehr wohlfeil haben kann. Große, fette Karpfen hingegen, vor allen Aale, sind gewöhnlich sehr theuer. Den letzten ist in der Charwoche kaum beizukommen. Man muß es sehr fein anfangen, einen Aal für den Bratspieß um einen erträgli-

chen Preis zu erhalten, besonders wenn er sehr groß ist.

Gründlinge und Brassen ausgenommen, werden alle Flußfische in der Halle lebendig verkauft. Eben so steht es mit den Krebsen, Schnecken und Fröschen. Die beiden letzten, deren wir in unserm Küchen- und Tafelkalender nicht gedacht haben, geben ein vortrefliches Gericht, wenn sie durch die Hände eines geschickten Kochs gehen.

Der Eyer- und Butterhandel wird in der Halle gewöhnlich von denselben Krämern getrieben, die Käse von Brie, Marolles und Neuchatel feil haben. Diese Krämer sind steinreiche Leute, die ihre Waaren en gros und gerad' aus dem Orte der Fabrikation ziehen. Sie versorgen alle kleineren Krämer damit und verkaufen sie Pfund und Zentnerweise.

Der Fruchthandel ist in der Halle nicht minder von Belang, als jedes andere Gewerbe mit Lebensmitteln. Dabei fällt er ungleich mehr in die Augen. Der Aufzug der Obstbuden, so vielfarbigt und vielgestaltet, gewährt in der That, einen reizenden Anblick. Hier gilt, was Boileau sagt:

Paris versetzt den Reichen, wie in den Feenstand,
Ohn' aus der Stadt zu gehn, lebt er, wie auf dem Land',
In seinen Gärten kann, umwölbt von grünen Bäumen,
Den starren Winter selbst er sich zum Frühling träumen.

Nur mit dem Unterschiede, daß der Reiche, statt der unfruchtbaren Bäume in dem Garten der Halle — den schwelgerischsten Küchen- und Obstgarten von Europa — die Früchte aller Jahrszeiten, wie durch einen Zauberstab herbeigewinkt, erblickt. Man sieht hier im Januar Erdbeeren, Weintrauben um Ostern, und Ananas das ganze Jahr durch. Die Ordnung der Dinge ist umgekehrt, der Lauf der Sonne scheint eine andere Richtung genommen zu haben; die Jahrszeiten scheinen untereinander geworfen, und beide Hemisphären nur im Einverständnisse, den modernen republikanischen Lukullen eine Schüssel des auserlesensten Deserts zu liefern.

Einen neuen anziehenden Anblick gewährt die Halle mit ihren Materialgewölben, strotzend von getrockneten und eingemachten Früchten, marinirten und gesalznen Waaren. Sardellen von

Nice, holländische Häringe, Stockfisch, marinirter Thornbutt, Oliven, Kapern und eingemachte Gurken, wechseln von allen Seiten die Ansicht; Pflaumen von Tours und Agen, Muskateller- und Mallaga-Weintrauben, Rosinen, Feigen aus allen Weltgegenden, vorzüglich Kalabrische, getrocknete Birnen und Aepfel von Rheims, Datteln, süße Brignoler Prunellen, Haselnüsse, Prinzessenmandeln in Schaalen, und ohne Schaalen, Pistazien, u. s. w. lassen den Schauer in diesen erstaunungswürdigen Magazinen kaum zu Athem kommen. Sie werden nur am Tage geöfnet, und sind, statt der Lüstres, mit ungeheuren Bayonner Schinken geschmückt.

So schwer uns auch der Abschied aus der Halle wird, so müssen wir uns doch von ihr trennen, wenn wir unsre Gaumenwanderung bald vollenden wollen. Ohnmöglich können wir aber bei'm Fortgang unsrer Reise die Straße Lombard vorüber gehn, diesem Aufenthalte der süßesten Artisten der Erde, der Konfektbäcker. Ihr Ruhm düftet, wie Balsam, durch

ganz Europa, und in Paris giebt es kein Kind, dem nicht bei dem bloßen Namen dieser berühmten Straße der Mund voll Wasser liefe. Schon seit zwei Jahrhunderten wird hier der Zucker auf tausenderlei Art appretirt, Gaumen und Zungen zu kitzeln. Hier schmiegen sich Pappendeckel und Kartenblatt unter geschickten Fingern, in tausenderlei Gestalten, als Geburtstag und Neujahrsgeschenke zu den niedlichsten Bombonniren. Wir müssen indeß doch gestehen, daß diese niedlichen Kinderklappern für große Kinder, seit der Revolution, sehr von ihrem Ansehn verlohren haben. Der republikanische Geschmack liebt Solidität und ißt seine Leckereien lieber aus weiten Taschen, als aus winzigen Bonbonsschächtelchen. Die Konfektbecker haben dabei nicht verlohren, was sie bei diesem Artikel einbüßen, gewinnen sie an den größern Portionen der süßen Waaren selbst, die nun in weite Schubsäcke wandern. So stellt der immer gleichmessende Republikanismus auch in der Zerstörung, auf irgend eine Weise, das Gleichgewicht wieder her.

In einer der elendesten Straßen der Hauptstadt, der Straße Simon-le-Franc, wohnt der große Artist, Monsieur Bordin, der unter den Senf- und Weinessigfabrikanten von

Paris, wie die Sonne unter den übrigen Gestirnen, strahlt. Mit seinem balsamischen Gesundheitssenf und seinen Tafeln- und Toilettenessigen, die die französische Industrie bis zu einer unersteiglichen Vollendung erhoben haben, hat er sich einen unsterblichen Ruhm und den Dank aller Leckermäuler errungen, deren Gaumen seine unvergleichlichen Produktionen alle Tage kitzeln. Sein Senf, schon seit fünf und zwanzig Jahren von der medizinischen Fakultät und den erfahrensten Chemikern geprüft, ist der Gesundheit so zuträglich erkannt worden, als irgend ein Senf es seyn kann. Ungleich schärfer, als der von Maille, ohne jedoch zu scharf zu seyn, wird er zugleich um einen weit niedern Preis, und in weit größern Portionen verkauft. Sein Weinessig verdient, seines starken Parfüms wegen, den Namen des aromatischen mit allem Rechte, nur scheint er dieses Parfüms fast zu viel zu haben; sein Geschmack ist übrigens scharf und würzig. Monsieur Bordin treibt seine Profession, die er zu einer Kunst erhoben hat, schon länger als dreißig Jahr, aber noch strebt er mit rühmlichem Eifer, seine Kenntnisse zu erweitern, und fast mit jedem neuen Jahre erhalten seine Produktionen noch einen höhern Grad der Vollkommenheit.

Seine Geschäfte sind von großer Bedeutung und sein Senf wird in Kästen zu sechs bis achthundert Töpfen über Meer versandt.

In der Kunst, dem Schweinefleische die mannigfaltigsten eßbaren Formen zu geben, verdient ohnstreitig Monsieur Corps, Wurst- und Speckhändler in der Straße St. Antoine, die Palme. Seine Saucissen sind croquant, seine Blutwürste Crémen in Gedärmen; seine Fleischwürste schmackhaft, ohne allzu fett zu seyn, und seine Pfeffer- Knoblauch- und Trüffelscervelaten geben den Lyonner Würsten nichts nach. Seine Schinken haben den Grad von Salz, der nur das Geheimniß großer Virtuosen in dieser Kunst ist; seine mit Trüffeln und Pistazien farcirten Schweinsfüße sind der Tafel der Götter würdig, seine Zungen endlich nur unter dem Namen des höchstvortreflichen bekannt. Auch drängen sich die Käufer, troß der weiten Entfernung desselben von dem Mittelpunkt der Hauptstadt, in seinem Gewölbe so ungeheuer, daß ein großer Theil nicht erhält, was er wünscht; denn, troß seiner halbdutzend Gehülfen und mehrern Bedienten, ist er nicht im Stande, allen an ihn ergehenden schriftlichen und mündlichen Foderungen Gnüge zu leisten.

Wir wenden uns nach dem Hühnermark-

te, das wahre Thal Josaphat aller gefiederten, ja sogar einiger behaarten Thiere, zum Beispiele der Hasen und Kaninchen. Hier giebt sich alles zahme und wilde Geflügel ein tägliches Rendevous. Ein großer Theil davon, als Tauben und Puter, ist lebendig feil; aber die übrigen besuchen diesen Platz selten, ohne vorher das Reich der Schatten passirt zu haben.

Nächst der Halle ist der Hühnermarkt der Lieblingsplatz der Leckermäuler. Wir haben in unsern Küchen- und Tafelkalender schon *Proben* von seiner Fülle gegeben. Wir begnügen *uns* daher für jetzt, den Liebhabern zu sagen, daß sie hier, wie in der Halle, ihre Börse wohl in Acht nehmen und sich hüten mögen, für die hier ausgebotnen Waaren allzuwenig zu bieten. Besonders steigt zur Zeit des Frostes und der eigentlichen Leckermäuler-Festtage die Unverschämtheit der Hühnerhökinnen bis zum Superlativ; sie versechsfachen dann nicht selten den Preis ihrer Waaren. Wehe dem, der dann ihren unverschämten Foderungen die Stirn bieten will! Durch ihre Zunge, und nicht selten durch *ihre* drohenden Fäuste gemißhandelt, wird er sein Heil in der Flucht suchen müssen. In dieser kritischen Zeit muß man sich ihnen entweder gar nicht, oder nur mit vollem Beutel nähern.

Am besten ist es daher, diesen Platz nur an den großen Markttagen zu besuchen und, was man bedarf, von den Landleuten zu kaufen. Aber auch bei diesen muß man wohl auf seiner Huth seyn, denn Ehrlichkeit ist eben nicht die Tugend der Bauern ohnweit Paris, die hier nur herkommen, die Katz' im Sack zu verkaufen. In diesem Fall' ist es noch immer gerathner, seine Börse nicht zu schonen, und bei einer Dame des Hühnermarktes sein Geld und seine Augen zu wagen.

Bei Gelegenheit des Hühnermarktes wär' es eben so undankbar, als ungerecht, Monsieur Deharme's marmito perpetuelle mit Stillschweigen zu übergehn. Wir verweilen daher einige Augenblicke in der Augustiner-Straße. Hier haben die fetten Kapaunen nur einen Schritt bis in die Marmite; und seit den fünf und achtzig Jahren, die sie bereits über dem Feuer steht, sind vielleicht schon an dreimal hundert tausend Stück denselben Weg gegangen. Zu jeder Stunde, bei Tag' und bei Nacht, so oft man in dies saft- und fetttriefende Haus tritt, geht aus diesem nie versiegenden Nahrungsschlund' ein mundgerechter Kapaun hervor, und immer tritt, an der Stelle des Verschwundnen, ein neuer an's Licht. Von Erstaunen ge-

fesselt, glaubt man an der Quelle einer ewigen Widergeburt zu stehen. Nichts ist zarter von Geschmack, nichts gesunder, als dieses köstliche Gericht, das sich dem Liebhaber auf den ersten Wink darbietet. Diese durch ganz Europa berühmte und noch immer ihren Ruhm behauptende Marmite liefert mit ihren *Kapaunen* eins der kräftigsten und stärkendsten Nahrungsmittel für schwache und erschlaffte Magen.

Doch wir müssen, ehe wir unsre große Tour ganz endigen, noch einer andern *Delikatesse* mit Preis und Ruhm gedenken, der *unvergleichlichen* farcirten Kalbsköpfe, du Puits-Certain. Schon die Herrn Varin und Fremont hatten sich durch diese herrliche Leckerei glorreich bekannt gemacht. Aber Monsieur Cauchois, wohnhaft in der Straße des Sankt Hilarinsbergs, hat die Glorie seiner Vorgänger noch weit überflügelt. Der hohe Grad von Vortreflichkeit, den sein sinnreicher Kopf diesem köstlichen Ragout noch hinzugefügt hat, erhebt ihn zum Rang des Erfinders. Er verdient in der That Altäre für die Kalbsköpfe, die durch die unendliche Menge von Bestellungen, die deswegen an ihn ergehn, oft seinen eignen Kopf nicht wenig verwirren. Gleicher Ehre würdig ist er für seine Pasteten, seine Torten und Zuk-

kerbäckereien. Kurz, alles, was aus seinem bescheidnen, schimmerlosen Laden, in dem nur der Ofen eine glänzende Rolle spielt, hervorgeht, gereicht seinem Genie zum Ruhme, und die Feinheit und Abgeschliffenheit seiner, der alten Regierung würdigen Sitten, mit der er die Honneurs seines Hauses macht, bezeichnen eben so sehr den vollendeten Künstler, als den Mann von Geist und Bildung überhaupt.

Eben im Begriff, unsere Gaumenwanderung zu enden und Abschied von unserm Begleiter zu nehmen, sehen wir ihn sich vor die Stirn schlagen, wie ein Mensch, der eine Sache von Wichtigkeit vergessen hat. Demüthig bittet er uns, ihm noch einmal auf den Place Royal zu folgen, um in dem Gewölbe der Madame Lambert eine der vorzüglichsten Rohmkäsefabriken der Hauptstadt zu bewundern. So ermüdet wir auch schon sind, zögern wir doch nicht einen Augenblick, unsere Pflicht ganz zu erfüllen, und finden uns hinlänglich belohnt durch den Genuß der köstlichsten Mandelmilchbrödte und der buntfarbigen, halb glacirten, halb in Rosenwasser, Orangenblüthe und Vanille geschlagnen Rohmkäse, eine der sammtartigsten Leckereien, die je die Kehle eines Leckermaules hinabgeschlüpft sind.

Und nun Verzeihung, werther Leser, wenn

unsere Wanderung ein wenig lang gerathen ist. Wahrlich wir haben blos, um deine Beine zu schonen, noch manchen Artisten von Bedeutung übergangen. In einem künftigen Jahrgange — wenn anders deine Nachsicht es dazu kommen läßt — soll auch er das Glück haben, deine ehrenvolle Bekanntschaft zu machen.

So lange noch in uns des Lebens Pulse schlagen,
So lange unsre Hand der Fingerkribbel regt,
Soll unser Jubelruf der spät'sten *Nachwelt sagen:*
Nie glich ein Volk, das je die Erde trug und trägt,
Der großen Nazion an — Appetit und Magen!

Mannigfaltigkeiten

zur

Belehrung und Belustigung

der

Leckermäuler.

I.

Vorschriften für und Bemerkungen über Leckermäuler.

Man muß seine Suppe kochend — und seinen Kaffee brennend heiß genießen. Glücklich der, der einen leckern Gaumen und einen ausgepflasterten Magen hat!

Sobald der Fisch auf der Tafel ist, muß ihn kein Stahl mehr berühren.

Ein Mann, der zu leben weiß, bietet seinen Gästen zwei bis dreimal dieselbe Schüssel an. Man muß einem furchtsamen Appetite zu Hülfe

kommen, der aber, zum Glück, in Paris nur unter den Gelehrten noch existirt.

Die größte Beleidigung, die man einem Gourmand zufügen kann, ist, seine Kinnbackenübungen unterbrechen. Jemand *während* des Essens besuchen, gehört daher zu den ärgsten Verstößen gegen die Lebensart. Es heißt, seinen Genuß stören, seinen Untersuchungsgeist — die Prüfung der Speisen durch Gaum *und Zunge* — hindern, und Veranlaßung zu verdrießlichen Zerstreuungen werden.

Wahrhaft himmelschreiend ist es, zum Essen kommen, wenn die Gäste schon in voller Arbeit sind. Jeder zu spät Erscheinende sollte *billig* auf seinen Platz Verzicht thun und zur Strafe für seine Nachläßigkeit den ganzen übrigen Tag fasten.

Ein wahrer Gourmand läßt nie auf sich warten.

Vor drei Dingen muß man sich gleich hüten, vor jungem Wein, einer freundschaftlichen Suppe und einem Liebhaberkonzert.

Die Methode, Schüssel auf Schüssel zu serviren, ist der Gipfel der guten Lebensart. Auf diese Weise speißt man warm, lang' und viel. Alle Schüsseln werden gleichsam zu einem großen Ganzen, in dem unser gesammter Appetit, wie in einem Mittelpunkt, zusammenfließt.

Nichts lähmt den Appetit mehr, als die Gegenwart der Bedienten bei der Tafel. Die Schüsseln auftragen und dann wieder ihres Wegs gehen, mehr ist ihres Amtes nicht, und nur weibliche Bedienten müssen die Teller wechseln. Noch besser wär's, alle Schüsseln mit einemmal aufzutragen, trotz der Beschwerde, daß jeder Gast sich dann selbst bedienen muß. Aber es giebt allerhand mechanische Mittel sich auch dieser Mühe zu überheben.

Alle Arten von Fleisch und Fischen nach den Regeln der Kunst zu zerlegen, ist die erste

und unentbehrlichste Wissenschaft eines Wirthes. Ehemals war diese Kunst ein nothwendiges Stück der Erziehung. Unter der alten Regierung wurde die Tranchirkunst mit der Tanzkunst zugleich gelehrt.

Die Deutschen sind uns hier weit überlegen. Bei ihnen tranchirt der Haushofmeister. Durch seine Hand geht, was auf dem Tisch kommt, und er tranchirt *mit einer* Gewandheit und adjüstirt das Zerschnittne mit einer Eleganz, von der wir gar keine Vorstellung haben. Dann macht es seinen Gang um die Tafel, und jeder bedient sich, wie an ihn die Reihe kommt, selbst, nach seinem Geschmacke. Das heißt, bei einem guten Schmause seine Parthie, wie ein vernünftiger Mensch, *nehmen*.

Daß jeder Gast bei einem Mahle immer seinen Teller voll habe, muß das Hauptstudium eines guten Wirthes seyn; und seine Sorge beständig dahin gehn, daß die Tafel stets besetzt, so wie jedes Glas immer angefüllt ist. Jeder leere Raum muß ihm ein Gräuel seyn.

Die Verdauung ist das Geschäft des Magens, die Unverdaulichkeit giebt den Aerzten zu thun.

Kein Bedienter muß eine Schüssel wegnehmen, ehe der Herr vom Haus' es befiehlt; und kein Wirth diesen Befehl geben, eh' er nicht überzeugt ist, daß seine Gäste auf alle Schüsseln Verzicht gethan haben.

Das schmackhafteste Stück an einer gebratnen Poularde ist der Flügel; und das beste an einem gekochten Geflügel der Schenkel, vorzüglich, wenn er sich durch seine Weiße, Fettheit und Fleischigkeit empfiehlt. Seit einiger Zeit haben unsere Damen eine große Vorliebe für das Steißstück, bei Rebhühnern ziehen sie den Magen vor.

Man unterscheidet bei einem Rücken-Rinderbraten das Prokurator- und Prieſterstück. Das letzte ist lange nicht so zart. Unserer Meinung nach, sollt' es umgekehrt seyn. Denn gewöhnlich ist nichts so zähe, als ein alter Prokurator.

Alle Zeremonien bei Tische sind nichts, als eine Beeinträchtigung des Appetites. Der Hauptzweck eines Gastmahls ist warm, gut und viel essen.

Ein ächter Gourmand hat seinen Appetit schon vor dem Desert befriedigt. Was er noch nach dem Braten zu sich nimmt, ist bloß ein Genuß aus Höflichkeit.

Auf seinem Teller Essen und in seinem Glase Wein lassen, sind die größten Beleidigungen, die einem Wirthe zugefügt werden können.

Unter allen Geschäften des Tages ist, besonders seit der Abendtisch abgeschafft worden, das Mittagsessen das wichtigste, und für alles, was hierauf Bezug hat, muß man die gewissenhafteste Aufmerksamkeit haben.

Es ist eben so unhöflich, zu spät, als zu früh, zu Tische kommen, besonders in Häu-

sern, wo die Hausfrau selbst die Küche besorgt.

Spät zu Mittag essen führt eine große Bequemlichkeit bei sich. Man hat dann seine Geschäfte abgethan und kann seine Gedanken blos auf seinen Teller richten; braucht nichts, als zu essen, und kann sich gleich darauf schlafen legen.

Mäßig essen ist für einen Gourmand eben so peinigend, als schnell essen.

Ein reiches und wohlzugerichtetes Mittagsessen mit der gehörigen Muſ' und Bequemlichkeit einzunehmen, braucht man gerade fünf Stunden.

Die Diners fins werden nur in kleinen Gesellschaften eingenommen. Wie ein Frikassee von jungen Hühnern nur vollkommen ist, wenn der dazu genommenen Hühner nicht mehr

als drei sind, so darf ein Diner fin nicht mehr, als zehn Kouverts zählen.

Es giebt Leute, die sich vor der Zahl dreizehn, und einem umgestürzten Salzfasse scheuen. Man hat diese Zahl aber nur zu scheuen, *wenn* nicht mehr, als für ein Dutzend Personen zu essen da ist; und ein umgestürztes Salzfaß ist nur dann ein Unglück, wenn es über einer *guten* Schüssel verschüttet wird.

Der Käse ist das Bisquit der Weintrinker.

Jedes Ding in dieser Unterwelt hat seinen Preis, den größten aber unstreitig ein *gutes* Mittagsessen. Wer ihn nicht in natura bezahlen kann, muß es durch irgend ein Surrogat. Das gewöhnlichste ist, seine Zunge die Stelle seiner Börse vertreten zu lassen und die Gesellschaft zu amüsiren, in die man sich nicht einkaufen kann. Freilich heißt das, wie man sagt, seine Schulden mit Possen bezahlen. Aber diese Münze ist in Paris sehr im Umlaufe.

Der wahre Gourmand ißt mit allen fünf Sinnen. Seine Augen laben sich an Gestalt und Farbe, seine Nase schlürft Duft und Geruch, sein Ohr hört die Arbeit der Zähne, das Klatschen der Zunge; seine Zunge schmeckt mit allen ihren Nerven und Wärzchen, und, vom Scheitel bis zum Zeh', ist kein Glied seines Leibes, das nicht ganz Gefühl seines Genusses wäre.

Zu einer vollen Tafel muß man durchaus nur die Figur eines Kopfes, nicht den Kopf selbst mitbringen. Der ordentliche Kopf denkt, das Denken aber stört den Genuß und schwächt die Verdauungswerkzeuge. Daher behilft ein Gourmand sich mit so wenig Kopf, als möglich.

An einem Gourmand ist nichts so geschmeidig, als seine Kinnbacken. Sie sind auch noch dann in Bewegung, wenn sie ihre Arbeit längst gethan haben. Man kann daher einen Gourmand zu der Klasse der wiederkäuenden Thiere zählen.

Ein ansehnlicher Bauch, Pausbacken und kleine Augen machen die eigentliche Physiognomie eines Gourmands. Den Bauch hat die Fülle des Genusses gedehnt, die Backen die selige Abwesenheit des eigentlichen Kopfes gestopft und die Augen der beständige Späherblick auf Schüssel und Teller zusammengekniffen.

Die Augen eines Gourmands übersehen mit einem Blick, was er, was sein Nachbar auf dem Teller hat, und was, zur fernern Befriedigung seines Appetits, noch in der Schüssel zurück geblieben ist.

Ein Gourmand hat, wenn nicht vom Essen die Red' ist, einen schlaffen, hängenden, durchaus leblosen Mund. Kaum aber fällt das Wort Diner in seine Ohren, so läuft ihm das Wasser zwischen die Zähne, alle Muskeln erhalten Spannung, und der ganze Mund wird Leben und Kraft. Er darf eine Gänseleberpastete nur nennen hören, so lecken seine Lippen

schon darnach und sein ganzes Gesicht wird Rindfleisch, wenn seine Augen auf einen Rinderbraten fallen.

Man verläumdet einen Gourmand, wenn man behauptet, daß ihn gar kein Geschäft sonst interessire, als Essen. Jedes Geschäft, bei dem er, ohne durch den eigentlichen Kopf daran gehindert zu werden, dem edlen Verdauungswerke obliegen kann, füllt ihm die müßigen Stunden des Nichtsthuns sehr angenehm aus. Eine Parthie Whist oder Tarok ist ihm daher immer willkommen.

Die Damen, die sonst überall die Würze der Gesellschaft sind, spielen bei einem Gourmandmittagsessen eine unangenehme Rolle. Hier will die Aufmerksamkeit nicht getheilt seyn, und ist mehr auf das, was die Tafel besetzt, als was sie umgiebt, gerichtet. Bei dieser wichtigen Angelegenheit trägt eine fette Gans über die geistreichste Frau den Sieg davon. Aber nach dem Kaffee behaup-

tet das schöne Geschlecht wieder seine Rechte. Man sagt sogar, daß das Interesse für dasselbe dann um so lebhafter wird.

2.

Rede eines Gourmands.

Ein berühmter Gourmand wurde, nach aufgehobener Tafel, mit einigen Profanen — den Nüchternen der Gesellschaft — in einen Streit über die Weiber und die bonne Chere verwickelt. Seiner Gourmandnatur gemäß, gab er der letzten den Vorrang. Die Profanen bestritten diese Blasphemie. Das Leckermaul aber hielt ihnen Stand, unterfing sich zuletzt so gar, durch eine Parallele zwischen der bonne Chere und den Weibern den Vorrang der ersten vor den letztern, wie folgt, darzuthun.

„Lassen Sie mich, meine Herrn, zur Begründung meiner Behauptung, mit dem Grundsatze beginnen: die Vergnügungen der bonne

Ehere sind die frühsten, die man kennen lernt, die spätesten, die man aufgiebt, und endlich die wiederholtesten, die der Mensch auf Erden genießt. Und nun, wenn Sie das zugeben, wie Sie müssen, frag' ich Sie, können Sie das von den Weibern sagen?"

„Nehmen Sie eine Frau, liebenswürdiger, als je eine auf Erden gelebt, oder der Phantasie eines Dichters und Malers vorgeschwebt hat, geben Sie ihrem Gesichte die ganze Fülle der Jugend, lassen Sie ihre Lippen Balsam hauchen: was ist ihre Fülle gegen die üppige Fülle eines wohlgenährten Rebhuhns aus Cahors, Languedok und den Cevennen? Was der Balsam ihrer Lippen gegen den göttlichen Fümet dieses gefiederten Ambrosia's, der alle Wohlgerüche Arabiens weit hinter sich läßt? Stehlen Sie den trunkensten, süßesten aller Küsse von jenen balsamischen Lippen, was ist er gegen den Genuß der Gänse- und Entenleberpasteten, denen die Städte Straßburg, Toulouse und Auch den schönsten Theil ihrer Celebrität danken? Lassen Sie diese Lippen wie Rosen blühen, wie Knospen dieser Blume Ihren Küssen entgegen schwellen, wo bleibt ihr Purpur gegen den Purpur einer Lyonner Schlackwurst gehalten, ihre

Schwellkraft, verglichen mit der Völle einer großen Fleischwurst von Arles? und ihr lieblichstes Zungenspiel, wie kann es auch nur den fernsten Vergleich mit dem Biß' in eine gefüllte Zunge von Troies aushalten? Geben Sie ihrem Busen die blendendste Weiße, lassen sie ihn lauter Lilien und Rosen wogen, was sind seine Lilien und Rosen, was ist seine reizendste Fülle, wenn sie ihm das Fleisch jener unnennbar köstlichen Milchkälber entgegen setzen, die Pontoise und Rouen unserm Gaumen liefern, dessen Weiße und Zartheit selbst die Grazien erröthen machen würde? Lassen Sie ihre Arme rund seyn, wie die Arme der Hebe, lassen Sie Ihren Mund lauter Grübchen in sie drücken, und werfen Sie dann Ihre Augen auf die fetten kernvollen Hämmel der Ardennen und der Vosgeschen Gebürge, deren Fleisch, unter unsern Zähnen zerfließend, einen so unvergleichlichen Leckerbissen gewährt, wird Ihnen noch eine Wahl übrig bleiben?“

„Setzen Sie nun vollends an die Stelle einer blühenden und üppigen Schönheit, ein kleines, mageres, obgleich sonst nicht unebnes Ding von einem Mädchen, welcher Gourmand hätt' einen so verdorbenen Geschmack, es einem

stattlichen, nahrhaften Rinderbraten vorzuziehen, wie ihn Limanges und Cotentin auf unsern Tisch setzen, der, die ihn zerschneiden, mit seinem Fett überströmt, und, die ihn essen, vor Entzücken in Ohnmacht fallen macht? Unvergleichbarer Braten, in deiner reichen Kraft- und Saftmasse rinnt der wahre Geist und Lebensquell, dem der Gourmand die Dauer seines Daseyns, der Musiker sein Talent, der Dichter sein schöpferisches Genie dankt!"

„Und die Poularden von Bresse, die Kapaunen von Fléche und Mans, deren Feinheit, Saftigkeit, Schönheit und Embonpoint alle fünf Sinne auf einmal entzücken und Gaumen und Zunge zu einem Werkzeuge des Genusses machen, ich bitte Sie, meine Herren, wo ist eine Schöne, die uns diesen Vollgenuß gewähren könnte? Je pikanter sie scheint, desto grillenhafter wird sie seyn, je anlockender bei'm ersten Anblicke, desto unlustiger bei der nähern Bekanntschaft. Indem sie den einen Sinn ergötzt, wird sie den andern zurückstoßen und für einen Wohlgenuß uns mit einem zehnfachen bittern Nachgeschmack büßen lassen. Aber dort ist alles Hochgenuß, alles Labung und Erquickung."

„Nein, meine Herrn, nimmer wird je ein Weib einen Gourmand seine bonne Chere ersetzen. Diesen Gesammtgenuß giebt kein weiblicher Reiz, der berauschendste Kuß nicht. Ich mag nicht mit meinen Vergleichungen fortfahren, will, um den Triumph der bonne Chere über das schöne Geschlecht zu erhöhen, nicht der Drosselpasteten von Pithiviers gedenken, nicht der Kibitze von Chartres, nicht der Rothkehlchen von Metz, nicht der Wachteln von Alençon, nicht der geräucherten Zungen von Konstantinopel, nicht des Hamburger Rindfleisches, nicht der Kabliaue von Ostende, nicht der Austern von Marennes und Dieppe, nicht der Butter von Bretagne und Isigny, nicht der herrlichen Créme von Sorteville! Allzutief würde meine Schaale sinken, allzuhoch die Ihre steigen!!“

„Wahrlich, meine Herrn, spielend könnt' ich meinen Sieg gewinnen, wenn ich mit meiner Parallele fortfahren wollte. Aber dem fliehenden Feinde muß man Brücken bauen. Man sagt, ein Weib sei die lieblichste Gabe des Himmels, ihr Kuß Ambrosia, und ihre Liebe Nektartrank. Lieber Himmel, was wird aus dieser lieblichsten Gabe, aus diesem Ambrosia und

Nektar, wenn ich Sie an die Produktionen unserer Konfektbäcker und Konfituriers erinnere. Aber, wie gesagt, ich will schweigen, schweigen von unsern eingemachten Nüssen, dem Aepfelgelée aus Rouen, den Prunellen aus Tours, den Rheimser Pfefferkuchen, den Metzer Mirabellen, den Johannisbeeren von Bar, dem Orleaner Cotignac, den Dijonner Berberitzen, den Aprikosentorten von Clermont, den getrockneten Früchten aus Beaucaire und Beziers u. s. w.!

„Kein Wort von der Bourdeauxer Anniseſſenz, dem Danziger Likör, dem Verdüner Kirschwasser, dem Rosenöl von Cette, dem Jasminöl von Marseille et caetera — Kein Händedruck, keine Umarmung, kein Lippentausch, keine Schäferstunde reicht an die Süssigkeit dieses Zungen- und Gaumen-Naschwerks."

„Ich bitte Sie, meine Herrn, halten Sie alle diese köstlichen Näschereien, alle diese lieblichen Flüssigkeiten gegen die Launen, Grillen, Maulhängereien, Prätensionen und Tyranneien — ja selbst, um alles zu sagen, gegen die Gunstbezeugungen der schönern Hälfte des Menschengeschlechtes; denken Sie sich alle von mir ge-

nannten Soliditäten für Gaumen, Magen und Appetit zubereitet von den Köchen des neuen Frankreichs, vorgelegt von einem deutschen Haushofmeister, und bestehen Sie dann noch, wenn Sie können, auf Ihrer Meinung."

„Nehmen Sie noch dazu, daß die Genüsse des Gourmands ungleich dauerhafter und vor allem, ungleich freier von Nachwehen sind, als die Vergnügungen, die uns die Uebertretungen des sechsten Gebotes gewähren. Da giebt es keine Ermattungen, keinen Ekel, keine Vorwürfe, keine Gewissensbisse! Da erneuert sich der Genuß, ohne jemals zu erschlaffen. Statt, das Temperament zu entnerven und das Gehirn zu schwächen, stärkt der Gourmand seine Kräfte, befestigt seine Gesundheit, schärft seine Sinne, verlebendigt seine Phantasie und stählt seine Nerven. Weit entfernt, Verdruß und Hypochondrie zu erzeugen, und uns andern und uns selbst erträglich zu machen, verhilft dieser Genuß uns vielmehr zu der Jubelphysiognomie, die der charakteristische Stempel aller Kinder des Komus ist, sehr lieblich abstechend zu dem bleichen, blaßen Gesichte, das die erschöpften Priester der Venus, wie Kain das Zeichen des Brudermordes, zur Schau tragen!"

Hier endete der Gourmand seine Rede. Wir wissen nicht, ob er alle seine Gegner zu seinem Systeme bekehrte? Das aber wissen wir bestimmt, daß den Tag darauf es in eben dieser Gesellschaft mehr als eine Ariadne, und wenigstens ein halb Dutzend Indigestionen gab.

Nachschrift.

Der Uebersetzer dieser französischen Plaisanterie hat nur ein paar Worte zu sagen. Da er weder Gourmand, noch Koch ist, so kann er leicht hier uns da den Sinn des Originals verfehlt haben, und bittet deshalb alle deutsche Lekkermäuler um Verzeihung. Bei den Gaumenwanderungen hat er sich große Abkürzungen erlaubt, weil das ganze Verzeichniß aller Pariser Restaurateur, Fleisch- Pasteten- Konfekt- und Gahrkochbuden für den deutschen Liebhaber unmöglich Interesse haben konnte. In den Mannigfaltigkeiten sind die Anekdoten des Originals, wegen ihrer hohen Magerkeit und Fadheit, ganz weggelassen.

Braunschweig,
gedruckt bei Friedrich Vieweg.

Berichtigungen.

In der Zueignung, Seite 6, Zeile 1, lies, statt: jeder seinem Glauben: jeder folge seinem Glauben!.

In der Vorrede, Seite 18 Zeile 15 statt, über alle diese Zeitabschnitte: diesen Zeitabschnitten.

S. 19 letzte Zeile, statt, der Versuch: ein Versuch.

S. 20 Z. 12 statt, nur erlaubt: uns erlaubt.

Im Buche selbst, S. 24 Z. 24, statt versorgt: versorgen.

S. 27 Z. 22, statt, gekochten: gekochtem.

S. 29 Z. 3, statt, mit geriebnen Brod: mit geriebenem Brode. Ebenda, Z. 24 und 25, statt, Wunderbau, Wunderborn.

S. 30 Z. 16, statt, die sich u. s. w: die sie sich. Ebenda, Z. 18, statt, kämmt sich ihr Fett: körnt sich ihr Fett. Zeile 20, statt, auf ihren Boden: auf ihrem Boden.

S. 32 Z. 22, statt, seines Vollkommnung: seiner Vollkommenheit.

S. 35 Z. 14, statt, Der Hammel: Die Hämmel. Z. 19 statt, Pre=salu: Pre=sale.

S. 38 Z. 3, statt, nach dem Jahrszeiten: den Jahrszeiten.

S. 70 Z. 16, lies: und die eigentlichen, spanische Artischocken.

S. 75 letzte Zeile, statt, von bescheidnen und stillen Verdienst: bescheidnem und stillem Verdienst.

S. 77 Z. 16, statt, ein wahrer Kamäleon, der u. s. w. ein wahres Kamäleon, das u. s. w.

S. 84 Z. 5, statt, eine Schmauserey ohne Pretension! ein Schmausefreund. Ebenda, unten in der Anmerkung, statt, der Leser wird sie weiterhin u. s. w: der Leser wird ihn u. s. w.

S. 85 Z. 4, statt, und vertritt, vertritt, ohne und.

S. 93 Z. 7, statt, Zoyre! Zayre.

S. 105, vorletzte Zeile, statt bis an ihre Quellen! bis nah an ihre Quelle.

S. 109 Z. 1, statt, Die letztern, Die erstern.

S. 117 ist den ganzen Abschnitt durch, statt Lamprete, Aalraupe oder Quappe zu lesen. (Eine Uebereilung des Uebersetzers.)

S. 118 Z. 4, Fictüre, Fritüre.

S. 123 Z. 17 u. 18, statt, die Mainzer (Schinken) kleiner: sind kleiner.

S. 130 lies, den ganzen Abschnitt durch, für Makarelen: Makrelen.

S. 134 Z. 16, statt, die beste, die in diesem Monate zu Paris gegessen wird: die beste, die zu Paris gegessen wird.

S. 136 Z. 11, statt, des Sommers: während des Sommers.

S. 140 Z. 20, statt, von dem vortreflichsten Kalekuthahne: von dem vortreflichsten jungen Kalekuthahne.

S. 146 Z. 4, statt, so reich an Genuß ist er, so reich an Genuß er ist.

S. 151 Z. 8, statt, der innern Indüstrie: der gierigen Indüstrie.

Seite 163 Zeile 11, statt, ein großer Einfluß: ein großer Ueberfluß.

S. 172 Z. 23, statt, aber nun wiederkehrt die Zeit eures Triumphs: aber nun, wiederkehrt u. s. w.

S. 186 Z. 21, statt, den Putermüttern: dem Putermütterchen.

S. 197 Z. 14, statt, die Stelle des Stofs, die Stelle des Senfs.

S. 199 Z 2, fehlt nach dem Worte werden das Wort kann.

S. 205 Z. 10, statt, zwar geht es uns: geht's uns.

S. 210 Z. 12, statt, Cambacére's: Cambaceré.

S. 212 Z. 15, muß es heißen: fast alles an ihnen wandelt durch die Kehle, (das „zu Manufakturen" fällt weg)

Seite 215 letzte Zeile, statt unter die Ruinen: unter den Ruinen.

S. 228 Z. 6, statt, mehrere Limonaden — und Likeurbuden: mehrere Limonaden und Likeurbuden.

S. 231 Z. 9, statt, bietet er: bietet es.

S. 234, Z. 20, statt, die Straße: der Straße.

S. 235 Z. 10, statt, Bombonniren: Bombonnieren

S. 237 Z. 23, statt, seiner halbdutzend: seinem halbdutzend.

S. 262 Z. 11, statt, Bourdeauxer Annißessenz: Bourdeauxer.

16
2
8

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Almanach für Leckermäuler oder Küchen- und Tafelkalender

Wien u.a. 1804

Oecon. 56 c
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293603-3